



Kebab di Melanzana (Secondo zona di Sivas)

Patlıcan Kebabı (Sivas Usulü)



6 melanzane
Mezzo kg. carne di pecora tagliata in cubo
2 cipolle
4 pepe italiane
2 pomodori
1 cucchiaio di salsa
5 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino d'acqua calda
Per friggere ;
2,5 bicchieri d'olio vegetale

- # Le melanzane si sbucano con radici. Poi si fanno aspettare nell'acqua salata, poi si lavano. Poi si tagliano spessore di 1 dito .
- # Le melanzane si friggono in una padella piccola . Poi si fanno uscire sulla carta.
- # Poi nella pentola si mette olio vegetale poi si aggiunge cipolla macinata e si cucina finchè diventano viole.
- # Sopra si aggiungono la carne tagliata, si cucina per 20 minuti in coperta . Poi si aggiungono salsa e pepe tagliata in fine.
- # Dopo aver ammorbidente le melanzane si aggiungono pomodori tagliati in cubo , lacqua calda e sale insieme con sale.
- # Si cucina sul fuoco per 15 minuti incoperto.
- # Poi le melanzane si mettono nel vassoio poi sopra si mettono la miscelata di carne preparata .
- # Poi il kebab di melanzana si inserisce nel vassoio a 190 gradi per 20 minuti.
- # Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Se melanzana si friggono nell'olio riscaldato si succhiano olio di meno.