



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 cucchiaino di salsa
5 cucchiaini d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino d'acqua calda
Per friggere ;
2,5 bicchieri d'olio vegetale

Le melanzane si sbuciano 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 ammorbidato le melanzane si aggiungono pomodori tagliati in cubo , l'acqua calda e sale insieme con sale.

Si cucina sul fuoco per 15 minuti in coperto.

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.