



## 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 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 , lacqua 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.