



## Kebab di Pentola

Kazan Kebabı



4 melanzane  
600 gr. di carne macinata  
4 spicchi d'aglio  
1 cucchiaio salsa di pepe  
1 cucchiaiino di pepnero  
1 cucchiaiino di sale  
1 bicchierino olio di girasole  
4 pomodori  
4 pepe italiane

# Primamente le melanzane si sbucano con radici, si fanno aspettare per mezz'oretta nell'acqua salata.

# In questo momento in una ciotola profonda si mettono carne macinata, salsa, pepenero e sale poi si impastano .

# Le melanzane si tagliano spessore di 2 dita. poi la miscelata di polpetta si prendono pezzi grandezza di noce, si rotolano bene.

# In una padella prima si mettono un pezzo di melanzana poi una polpetta così si riempiscce la padella.

# Sopra si mette 2 pomodori grattugiani e 2 pomodori tagliati in rotonde. Poi si pizizzcano i pezzi di pepe tagliate in fine. Si mette la sopra olio di girasole.

# Padella prima si mette sul fuoco forte , dopo 5 minuti si regola il fuoco a medio basso e si cucina circa 25 - 30 minuti .

# Si servirsi in caldo.

Nota: Kebab di pentola è una ricetta gustosa che si prepara nella zona di sud est di Turchia.