



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

Kebab di Pentola

Kazan Kebabi



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

- # Primamente le melanzane si sbuciano con radici, si fanno aspettare per mezz'oretta nell'acqua salata.
- # In questo momento in una ciotola profonda si mettono carne macinata, salsa, peperone 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 riempisce la padella.
- # Sopra si mette 2 pomodori grattugiati e 2 pomodori tagliati in rotonde. Poi si pizzicano 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.