



Kebab con L'impasto

Hamurlu Kebap



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 bustina di funghi (400 gr.)
2 cipolle medie
1 cucchiaino di salsa
5 cucchiaini d'olio vegetale
3 pepe italiane
4 pomodori medie
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
Per l'impasto:
1,5 bicchieri l'acqua fresca
3 cucchiaini d'olio vegetale
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino lievito polevre
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
3 spicchi d'aglio
Mezzo cucchiaino di sale

Si inizia con preparare l'impasto. Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca , sale, olio vegetale poi si mettono la farina un'pò e lievito miscelato con farina poi si aggiunge la farina setacciata finchè per avere un impasto mezzo duro.

Sopra del impasto si coperta e si lascia a riposare per 20 minuti.

Si prepara la miscelata di kebab. Cipolle macinate si violano nell'olio riscaldato. Sopra si aggiunge la carne macinata e si cucina finchè lascia liquido e riscucchia.

Poi si aggiungono sale e pepnero , dopo aver cucinato ancora per 2 - minuti si aggiungono i funghi , si cocntinua cucinare ancora per 10 minuti sul fuoco forte .

L'impasto riposato si apre dimensione del vasoio di forno. Si mette nel vassoio del forno oliato.

Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi solamente per diventarsi giallo. (15 minuti)

Dopo aver tolto dal forno sopra dell'impasto prima si mette la miscelata di carne macinata poi si mettono i pomodori tgaliati in rotondi . Poi alla sopra si pizzica la sale e si filano le pep tagliate in quanche pezzi dopo aver tolte i semi.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finche le pepe si appassine.

Dopo aver tolto dal forno si taglia in quadrati e sopra si mette la miscelata di yogurt con aglio.

Nota: La parte impasto di kebab non si cucina troppo altrimenti diventa duro.