



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

Kebab con L'impasto

Hamurlu Kebab



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 bustina di funghi (400 gr.)
2 cipolle medie
1 cucchiaio di salsa
5 cucchiai d'olio vegetale
3 pepe italiane
4 pomodori medie
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperone
Per l'impasto;
1,5 bicchieri d'acqua fresca
3 cucchiai d'olio vegetale
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino lievito polvere
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 po' e lievito miscelato con farina poi si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo duro.
- # Sopra dell'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 finché lascia liquido e riscucchia.
- # Poi si aggiungono sale e peperone, dopo aver cucinato ancora per 2 - minuti si aggiungono i funghi, si continua a cucinare ancora per 10 minuti sul fuoco forte.
- # L'impasto riposato si apre dimensione del vassoio di forno. Si mette nel vassoio del forno oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi solamente per diventare giallo. (15 minuti)
- # Dopo aver tolto dal forno sopra dell'impasto prima si mette la miscelata di carne macinata poi si mettono i pomodori tagliati in rotondi. Poi alla sopra si pizzica la sale e si filano le pep taglie in qualche pezzi dopo aver tolte i semi.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finché 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.