



## Pureli Tas Kebabi

Püreli Tas Kebabi



1 kg. carne macinata di agnello  
1 cipolla secca  
2 pepe italiane  
2 pomodori  
2 spicchi di aglio  
1 cucchiaio di salsa  
1 bicchierino d'olio vegetale  
2 bicchieri d'acqua calda  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per purè ;  
6 patate in medie  
1 bicchiere di latte caldo  
1 cucchiaino di burro  
Mezzo cucchiaino di sale

# Primamente si prepara il kebab. Nella pentola si mettono olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiunge la carne macinata e si aarrosisce finchè lascia proprio l'iquid.

# Sopra si aggiungono la cipolla ed aglio macinati finemente. Si arossiscono finchè la cipolla si perde il colore.

# Poi si aggiungono pepe levati i semi e tagliati finemente insieme con la salsa e si cuocia finchè pepe si cambia il colore.

# Poi sopra si aggiungono pomodoro tagliato in cubo , sale, pepenero e 2 bicchieri l'acqua calda, si coperta il coperchio di pentola, su fuoco medio si cucina circa per 1 oretta.

# In questo momento si prepara il purè; Si sbucciano le patate bollite, prima si tagliano in qualche pezzi, sopra si aggiungono olio vegetale , sale, e metà di latte . Si mescolano bene con forchetta. Nel momento di mescolare si continua ad aggiungere l'altra metà di latte.

# La metà di purè preparato si mette intorno di piatto da servire in mezzo rimane vuoto. Sopra si alascia abbastanza dal kebab preparato. Si servirsi in caldo.

Nota: Nella preparazione di purè in genere si usa patata bollita e calda. Perchè la patata calda fa sciogliere il burro e si schiaccia facile.