



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

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'iquido.
Sopra si aggiungono la cipolle 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 cuocina 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 sbuciano 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 lascia 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.