



Кебаб Шефтали

Şeftali Kebabı



Внутри-жировая плёнка одного барана
500 гр. мяс.фарша
4 зелён.перца
2 помидора
Половина пучка петрушки
Пол чайн.ложки тмина
Пол чайн ложки красн.молот.перца
Пол чайн.ложки чёрного перца
1,5 чайн.ложки соли

- # Жировую плёнку промыть,срезать лишний жир и положить в тёплую воду на 15 минут.
- # В фарш добавить соль,красный и чёрный перец, тмин, все хорошо помять, разделить на 6 одинаковых частей и сделать плоские котлеты.
- # Жир.плёнку достать из воды и порезать на 6 равных частей.
- # На каждую часть жир.плёнки положить по одному колечку помидора,на помидор котлету, с краю очищенные от семечек перцы, жир.пленку завернуть как пирожок.
- # Выложить на противень краями вниз. Налить 1 стакан горячей воды и запекать в духовке 45-50 минут при температуре 200.
- # Переложить на тарелки, подавать горячим, украсив петрушкой.

Кебаб Шефтали- блюдо, которое готовится на Кипре. Настоящее название "Шеф Али"