
Kebehnayeh

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2432 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

200 g burghulu (patrz "ogolne"),

200 g chudej cieleciny,

1 łyżka sproszkowanego kminku,

2 cebule,

1 łyżka pasty pomidorowej,

1/4 łyżeczki pieprzu cayenne,

sol, pieprz,

2 łyżki orzeszkow pinii lub posiekanych orzechow włoskich,

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki,

oliwa.

1. Burghul oplukac, a nastepnie moczyć w duzej ilosci zimnej wody przez 5 min.

Odcedzić na sicie, przelozyc na sciereczke i odcisnac nadmiar wody. Przesypac do duzej miski.

2. Mieso zmiksowac na miazge w robocie kuchennym. Dobrze wymieszac z burghulem.

3. Jedna cebule zetrzec lub drobno posiekac, polaczyc z miesem i burghulem, dodac kminek, paste pomidorowa, sol i pieprz. Wymieszac, przelozyc na stol lub

tace, a nastepnie ugniatac przez kilka minut. Cebule pokroic na plasterki.

4. Kebehnayeh przelozyc na duzy talerz lub tace, badz na oddzielne talerzyki.

Rownomiernie rozprowadzic na ksztalt placka i podzielic nozem na porcje.

Mozna rowniez ulepic male kuleczki lub paroweczki.

5. Posypac plasterkami cebuli, orzeszkami pinii i posiekana pietruszka. Nastepnie polac łyżka oliwy. Podawac z goracym chlebkiem pitta.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Kminku czy kminu rzymskiego (cumin)? Jakoś mi się wydaje, że chodzi o tą drugą przyprawę charakterystyczną dla kuchni bliskiego wschodu...

Nadesłał(a):bbb <bartolus_u@poczta.onet.pl> 2010-04-25 13:04:20