

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un ...

## DONER KEBAB ?



### Ingredientes:

---

- 600 Gr. Carne de cordero (Preferiblemente pierna)
- 5 cebollas
- 1 diente de ajo
- 2 Dl de nata agria o Yogur
- 2 Dl de aceite de oliva
- 1 limón grande
- 1 hoja de laurel, perejil, sal y pimienta

### Preparación:

---

Para empezar, pelamos 4 cebollas y el diente de ajo, y los molem hasta formar una pasta. Colocamos la pasta en una cazuela de barro y lo mezclamos con la nata agria. Añadimos el laurel deshecho con la mano, y los granos de pimienta, previamente molidos.

Lavamos, secamos y cortamos la carne en trocitos de unos 3 cms, y los ponemos en el adobo. Han de reposar durante unas 3 horas, bien tapados en la cazuela.

Ensartar la carne en pinchos y ponerlos en la parrilla del horno con la función de gratinar encendida. Déjala ahí unos 5 minutos, dándoles vueltas de vez en cuando. hasta que estén dorados.

Mientras, exprimimos los 2 limones y pelamos la cebolla restante, la rallamos y echamos unas gotas de limón y una pizca de sal y aceite y batimos todo hasta que parezca una mayonesa.

Cuando la carne esté dorada, retiramos de la parilla y la fileteamos.

Sobre una base de pan de pita, panecillo o pan de molde ponemos los ingredientes y servimos acompañados de una buen vino o cerveza fresquita.

### Nuestra sugerencia:

Puedes encontrar una gran variedad de Kebabs y saborearlos disfrutando de unas vistas inmejorables en el [Restaurante Hamdi](#) de Estambul.