THE STRANGEST TURKISH FOOD, LOQUAT KEBAB

Ingredients
Minced meat
Loquat
1 tablespoon salt
1 tablespoon pepper

Directions
اولاً نغسل الاكيدنيا ثم نقوم بإخراج البذر الموجود بداخلها , ومن ثم نأتي باللحمة الناعمة ونضع عليها الملح , الفلفل ونخلطهم جيداً. طريقة عمل كرات الكباب: نأخذ كرة صغيرة من اللحمة ونقون بحشي الأكيدنيا (اول قسم بتحطوا فيه كرة اللحمة والقسم الثاني بتسكروها فيه) ثم نضع الكرات المحشية في صينية ثم نضعها بالفرن على حرارة 220(الفرن شغال قبل ربع ساعة قبل الشوي) ونقوم بشوي كرات الأكيدنيا وبعد الشوي نقوم بتدخينها في الفحم ومن ثم تصبح الأكيدنيا كباب جاهزة.

CHEF OMAR

Bon Apetit!