

# 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 اللحم ونقون بحشي الاكيدنيا (اول قسم يتخطوا فيه كرة اللحم والقسم الثاني بتسكروها فيه ) ثم نضع الكرات المحشية في صينية ثم نضعها بالفرن على حرارة 220(الفرن شغال قبل ربع ساعة قبل الشوي) ونقوم ببنوي كرات الاكيدنيا وبعد الشوي نقوم بتدخينها في الفحم ومن ثم تصيح الاكيدنيا كباب جاهزة.

C H E F O M A R

Bon Apetit!