

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta KAFTA (Hamburger Arabe)	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb carni mula lean• ½ cup di siboyo corta chikito• 3 teench'i konoflok gr., chiki-chikito• 3 cuch di menta fresco. (1 tlp seco)• 1 tlp di comino• ½ tlp di cilantro• ½ cup di parsley fresco gechop• ¼ tlp di cinnamon• 1/8 tlp di allspice• ¼ tlp di black pepper• 1 tlp di salo• palito, muha den awa 1 ora of mas• 4 pa 6 blachi lechuga• 1 tomati, sin simiya, gechop• plain yogurt, preferibel nonfat• ½ concomber, sin simiya, gechop• 4 pa 6 pan pita	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 pa 6 persona
	Nota Tips: <ul style="list-style-type: none">• Tambe bo por sirbi e kafta sin pan, pero acompaña cu un salada y aroz. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina tur e ingredientenan. Muha bo dedenan y lora e mezcla na balanan grandi, size di un webo.2. Pasa un palito door di cada un di e balanan y moldia e mezcla den un dede grandi a lo largo di e palito. Grill of broil nan pa ± 30 minuut, te ora cu e carni no ta roos mas. Bira nan despues di 15 minuut pa e otro banda. No hasa di mas pa nan no bira seco.3. Prepara bo pannan di pita cu e lechuga, concomber, tomati pa ora cu e carni ta kla bo pon'e aden. Basha un poco yogurt ariba e kafta y lora e pita rond di e carni awor. Saka e palito.	