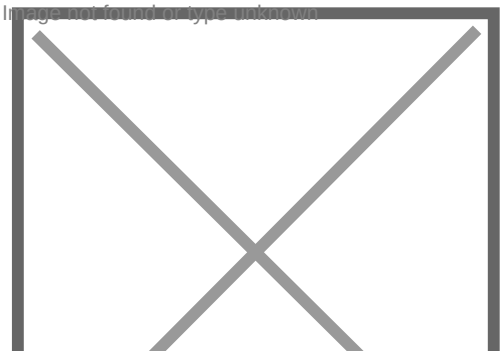

Kebab

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
01:30

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Iogurte natural	1 copo	170 g
Folhas de hortelã (bem picadas)	2 colheres (sopa)	10 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	2 pitadas	0,8 g

KEBAB

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alcatra bovina (cortada em iscas finas)	-	1 kg
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Pimenta síria	1 e meia colher (chá)	4,5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 e meia colher (chá)	7,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Alface crespa	10 folhas	200 g
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades médias	280 g
Pão sírio	-	10 un

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o iogurte, a hortelã, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora.

2. Em um bowl grande, coloque a carne, o suco de limão, a pimenta, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.

3. Em uma frigideira grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne aos poucos e frite, mexendo de vez em quando por 10 minutos, ou até a carne dourar.

4. Distribua a alface, o tomate e a carne no centro dos pães. Regue com o molho e enrole como um rocambole. Envolva parcialmente em papel manteiga ou papel-alumínio e sirva em seguida.