

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> KAFTA (Hamburger Arabe)	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb carni mula lean</li><li>• ½ cup di siboyo corta chikito</li><li>• 3 teench'i konoflok gr., chiki-chikito</li><li>• 3 cuch di menta fresco. (1 tlp seco)</li><li>• 1 tlp di comino</li><li>• ½ tlp di cilantro</li><li>• ½ cup di parsley fresco gechop</li><li>• ¼ tlp di cinnamon</li><li>• 1/8 tlp di allspice</li><li>• ¼ tlp di black pepper</li><li>• 1 tlp di salo</li><li>• palito, muha den awa 1 ora of mas</li><li>• 4 pa 6 blachi lechuga</li><li>• 1 tomati, sin simiya, gechop</li><li>• plain yogurt, preferibel nonfat</li><li>• ½ concomber, sin simiya, gechop</li><li>• 4 pa 6 pan pita</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 6 persona
	<b>Nota</b> <b>Tips:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tambe bo por sirbi e kafta sin pan, pero acompaña cu un salada y aroz.</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Combina tur e ingredientenan. Muha bo dedenan y lora e mezcla na balanan grandi, size di un webo.</li><li>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.</li><li>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.</li></ol>	