



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Francés fritas con baño suce

Kızarmış Patates Dip Sosu



2 pimientos verdes
2 tomates maduros
1 cebolla pequeña
1 diente de ajo
1 cucharadita de tomillo
4 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta pasta

- # Rebana finamente la cebolla, asado con aceite vegetal hasta que suaviza completamente, finamente añadir pimientos verdes en rodajas sobre ella.
- # Cuando los pimientos empezar a pasar a amarillo, añadir pimienta pasta y mezclar.
- # Añadir los tomates rallados y los ajos machacados en él.
- # Cuando los tomates se hacen algunas burbujas de añadir la sal, el tomillo y la pimienta en negro.
- # Cook todos los ingredientes a fuego medio revolviendo de vez en cuando.
- # Después de extraer la salsa de la estufa, colocarlo en un colador y dejar pasar al otro lado del colador de maceración.
- # Llenar en la salsa sauceboat cuando se enfría.
- # Sumerja el francés fritas en él y comer.

Nota: Dip salsa es una buena oportunidad también para tallarines.