Aldea viaticum

Köy Azığı

La mitad paquete de fideos
150 gramos carne molida
1 cebolla mediana
1 tomate mediano
2 pimientos verdes largos
1 cucharada de mantequilla
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
3 vaso de agua

Ponga el aceite vegetal en el bote. Cuando el petróleo se convierte en caliente, añadir la cebolla finamente picada en él y asado hasta que la cebolla se convierte en transparente.
Añadir la carne molida en la misma. Cuando el agua de la carne se evapora, añadir el tomate cortado en dados en él. Ase hasta que la forma de los cubos de tomate cambios.
Ponga la mantequilla en una sartén. Cuando se derrita, añadir el asado y vermicelli hasta el vermicelli se convierte en amarillo.
Agregar la mezcla de carne molida, finamente rebanados largo pimientos verdes, sal y 3 vaso de agua hirviendo sobre los fideos.
Cocine la aldea viaticum fuego lento durante unos 10 minutos revolviendo de vez en cuando. Servir sin descanso.

Nota: Village viaticum es una receta regional de Canakkale región.