



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

Casseroled cordero de los piratas

Korsan Güveci



2 zanahorias gruesas
500 gramos cubos de cordero
2 cebollas
1 tomate
2 pimientos verdes largo
1/3 vaso de aceite vegetal
Sal, pimienta negro, triturada pimienta rojo
1 yema de huevo

- # Pell las zanahorias y el tramo en las piezas, tanto tiene 0,5 pulgadas de espesor.
- # Bata la yema de huevo, la zanahoria en rodajas rollo en la yema.
- # Hacer el aceite de oliva al rojo vivo en una olla y freír la zanahoria en rodajas. Coloque las zanahorias en una toalla de papel.
- # Fry el medio círculo estilo cebollas en rodajas en el mismo aceite. Añadir finamente rebanado largo pimientos verdes y cubos de cordero, cocine hasta suavizar los corderos.
- # Añadir sal, pimienta negro, aplastados pimienta rojo y, a continuación, añadir el tomate y zanahoria rallada fritas.
- # Hervir durante 5 minutos más, y retirar de la estufa.

Nota: Debido a la zanahoria en la comida parece como de oro, esta comida se llama como casseroled cordero de los piratas.