



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

Papaz Yahnisi

Papaz Yahnisi



500 gramos cubos de cordero deshuesada
500 gramos perla cebollas, peladas
2 vaso de agua
7 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta
3 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de orégano

- # Vierta el aceite en la olla y añadir los cubos de cordero.
- # Cocine hasta que el agua se evapora.
- # Añadir la cebolla pelada completa sobre el mismo.
- # Añadir todos los ingredientes, excepto el orégano cuando la cebolla se cocidos.
- # Añadir 2 taza de agua y hervir durante 15 minutos más.
- # Añadir orégano y retirar de la estufa.
- # Sirva caliente.

Nota: Agregar el vinagre en el sector de la carne de cordero o de las comidas aumenta su sabor.