



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

Guiso de callos

İşkembe Yahnisi



1 kg. libras callos de ternera
1 vaso de garbanzo
2 cebollas
1 cucharada de pasta de tomate
7 cucharadas de aceite vegetal
1,5 cucharadita de sal

- # Limpie los callos, y hervir durante 50 minutos en olla a presión.
- # Sofría la cebolla cubos, agregar la pasta de tomate, cuando su vez recoger cebollas.
- # Cortar la tripa en grandes cubos y agregar en la mezcla con la cebolla y, a continuación, añadir los garbanzos hervidos, la sal y 2 vaso de agua de la olla a presión. Cocine a fuego lento por 15 minutos.
- # Sirva caliente.

Nota: Puede utilizar guarnición que se prepara con 1 huevo, el jugo de un limón y 2 cucharadas de harina.
Añadir esta guarnición antes de retirar de la estufa.