



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

---

## Sarimazi

Sarimazi Tavasi



500 gramos carne molida  
1 cebolla  
3 patatas  
3 tomates  
4 pimientos verdes largo  
2 cucharaditas de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
7 cucharadas de aceite vegetal

- # Amasar la carne molida con la cebolla rallada, 1 cucharadita de sal y pimienta negro durante unos 10 minutos.
- # Si bien la mezcla en reposo, pelar las patatas y cortar en 1 / 2 pulgada del tamaño de los círculos, los tomates rebanada también como las papas.
- # Engrase la bandeja del horno con 7 cucharadas de aceite. Coloque las rodajas de patatas en el suelo como 1 piso, luego coloque el tomate en rodajas las patatas.
- # Coloque la mezcla de carne molida en las rebanadas de tomate y plana. Esparza 1 cucharadita de sal en todo.
- # Colocar el resto de los pedazos de tomate y pimiento en rodajas la parte superior.
- # Cocine la comida en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C, durante unos 40-45 minutos.
- # Servir bien caliente.

**Nota:** Sarimazi es una comida popular región de Antakya.