



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

Ragú de patatas en el horno

Patates Oturtması



1 kg. de patatas
200 gramos carne molida
7 cucharadas de aceite vegetal
3 tomates medianos
2 cebollas
3 pimientos verdes largo
1+1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Rebana el asado y cebolla con un poco de aceite. Añadir terreno carne, pimientos verdes largo, y remover durante un par de veces para obtener la mezcla suave.

Cuando el terreno se carne cocida, añadir los tomates rallados. Justo antes de obtener los tomates cocidos añadir sal y pimienta negro. Y retirar de la estufa.

Slice las patatas en círculos. Coloque la mitad de ellos en el bote.

Coloque la mitad de las albóndigas a la mezcla de papas, coloque la parte restante de las patatas, y el lugar la parte restante de la mezcla albóndigas. Y el lugar a fuego medio.

Cocine la comida durante unos 30-35 minutos, y servir caliente.

Nota: Usted puede cocinar esta comida con calabacín o berenjena en lugar de patatas.