



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

Purslane con Carne

Etli Semizotu



1 kg. purslane
200 gramos velo cubos
1 cebolla grande
1 tomate grande maduro
2 cucharadas de arroz
2+1/2 vaso de agua
1 cucharadita de sal
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate

Dice la cebolla, asado con petróleo, cuando se vuelve a añadir velo rosa cubos.

Cuando la salsa se evapora, agregue la pasta de tomate en un primer momento, luego de tomate rallado.
Cuando el tomate cocido se añaden las purslane.

Cook la purslane durante 10 minutos sin adición de agua. Añadir el arroz, agua caliente, sal y cocine a fuego mediano durante 20 minutos.

Servir bien caliente.

Nota: Usted puede cocinar en vez de espinacas con purslane mismas medidas. (Si bien las hierbas de cocina, punto de ebullición disminuye el valor alimenticio.)