



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

---

## Apio Medley

Kereviz Oturtma



2 raíces de apio, grandes y lisas  
1 cebolla, medio  
5 cucharadas de aceite vegetal  
250 gramos carne de res molida  
1 tomate grande  
2 cucharadas de pasta de tomate  
1 cucharadita de sal  
1 taza de agua caliente

- # Pelar el apio raíces, en el tramo circular que han piezas de 1 pulgada de espesor.
- # Hollow los centros de las rebanadas.
- # Hervir las rodajas en agua salada hasta que conseguir medio cocido.
- # Entre tanto poner la cebolla picada en una olla y asado hasta que se vuelve rosa.
- # Añadir la carne picada a la cebolla, cuando el agua se evapora agregar pasta de tomate y, a continuación, añadir el tomate y la sal, cocer durante 2-3 minutos demasiado, y luego tomar lejos de la cocina.
- # Coloque la mitad de raíz de apio cocido rodajas de pan en una sartén, poner la mezcla con la carne de sus huecos, y poner en ella las rodajas de tomate.
- # Ponga la sartén sobre una estufa a fuego medio, agregue 1 taza de agua caliente. Cook celeries hasta ablandar.
- # Sirva caliente.

**Nota:** Usted puede obtener este plato sin que el punto de ebullición antes de raíces de apio.