



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Ragout de Tripes

İşkembe Yahnisi



1 Kg. rumen de bœuf
1 tasse de pois chiches
2 oignons
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse de café d'huile végétale
1,5 cuillère à thé de sel

Nettoyez le rumen précieusement, quand elle est au point de bouillir, laissez bouillir 50 minutes dans une cocotte-minute.
Coupez les oignons, rajoutez de la pâte de tomate quand les oignons devient rose.
Rajoutez du rumen bouilli et coupé en morceau, du pois chiche, du sel et 2 tasses de bouillon de rumen. Laissez cuire dans une température ambiante.
Servez chaud.

N-B: Selon la volonté vous pouvez rajouter la sauce composée d'1 œuf, 1 jus de citron et de 2 cuillères de farine. Vous pouvez versez 5 minutes avant de retirer du four.