



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Stufato di Prete

Papaz Yahnisi



500 gr. carne di pecora senza ossa  
500 gr di cipolle piccole  
2 bicchiere d'acque  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pimento  
Mezza tazzina d'aceto  
1 cucchiaino di timo

- # Olio si prende nella ciotola , e poi si aggiunge la carne tagliata del pecore .
- # E si cuoca finchè la carne prende tutto l'iquido di se stesso .
- # Sopra si aggiungono le cipolle sbucciato .
- # Dopo aver cotto le cipolle tranne aceto si aggiungono gli altri materiali.
- # Si mette due bicchiere d'acque e si bollisce per 15 minuti.
- # Prima di togliere dal fuoco si mette il mito. E poi si toglie dal fuoco
- # Si fa servirsi a caldo.

**Nota:** Mettere aceto nelle ricette delle carne dà il gusto al mangiare.