



Chiuso di Agnello

Süt Kuzu Kapama



1 kg. carne di agnello
15- 20 cipolle verdi
7-8 fogli d'insalata
1 aneto
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
2 bicchieri d'acque

- # Per la prima preparazione insalata e cipolle si lavano bene e poi si filtrano dall'acqua.
- # La carne si prende in una ciotola profonda, e si arrossisce per 10 minuti senza mettere un'altra cosa.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate 5 cm di grandezze.
- # Si arrosicono ancora insieme carne e cipolla per 10 minuti.
- # Sopra si mettono i fogli d'insalata tagliate e 2 bicchieri d'acque calde.
- # E si cucina sul fuoco basso ancora per 1 ora, prima di togliere dal fuoco si aggiungono sale e pepenero.
- # Nel momento di servire sopra si sprutta l'aneto macinato.

Nota: Nella questa ricetta si possono aggiungere gli altri verdure secondo della stagione.