



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

Salsiccia nella Tazza con Funghi

Kasede Mantarlı Sosis



8 salsicce
Mezzo kg di funghi
Una cipolla
3 pepe
Un pomodoro
6 cucchiari di olio vegetale
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale
Per la sopra
6 fetti di pomodori
Un bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

Cipolla tagliata infine si arrossisce bene nell'olio caldo alla sopra si raggiunge e si miscelano per qualche minuti.

Poi alla sopra si aggiungono funghi e si cucinano finché i funghi succhiano il liquido.

Dopo si aggiunge salsiccia sale e pepe nero ultimamente si aggiungono pomodori tagliati poi si cucinano finché pomodori cambiano le figure.

Sei tazze si filano nel vassoio poi lama celata di salsicce si si riempisse nelle tazze alla sopra si mette effetti di pomodoro poi si pizzica formaggio grattugiato.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché i formaggi si scioglie e diventa viola.

Si porta in caldo al tavolo.

Nota: I materiali non si devono cucinare molto perché si arrossiscono anche nel forno.