



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

## Riempimento d'Ankara

Ankara Dolması



18 - 20 pepe ripieno  
300 grammi carne di macinata di agnello  
Due cipolle  
1,5 bicchieri di riso  
1,5 bicchieri di Borgo  
Un cucchiaino salsa di pomodoro  
1 cucchiaino menta secca  
Un cucchiaino di pepe nero  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 bicchierini olio di girasole  
3 bicchieri di burro  
Per la sopra;  
Pomodoro

# Nella tazze si mette olio quando riscalda se aggiungono le cipolle e sia Rossi sono alla sua pressaggi aggiunge riso e Burger sia Rossi escono circa per 5 minuti poi alla sua prassi aggiungi a salsa e se arrossire finché si leva il pudore ultimamente si aggiungono sale pepe nero e menta poi si leva dal fuoco.  
# Dopo aver riscaldato alla miscela taxi aggiunge carne macinata e si miscela.  
# La miscelata si riempisce fino a metà delle pepe.  
# Poi le pepe preparate si fidano nella pentola e dalla sopra si coperta con il pomodoro.  
# Poi il brodo si svuota hai fianchi e si coperta il coperchio di pentola.  
# Quando arriva al momento divertimento sul fuoco alto se le va il tuo qua basso e si continua a cucinare circa per 30 o 35 minuti.  
# Si porta al tavolo in caldo.

**Nota:** Nel momento di arrostiti mento assolutamente non si aggiunge nell'acqua ne brodo. Il motivo di questo per rimanere grano per grano.