



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

---

## Lesso di Vitello

Dana Haşlama



500 gr vitello trince  
2 patate medie  
1 cipolla secca  
4 pepe italiane

- # Le carne si tagliano come la grandezza di scatola fiammifero. POi si sbuciano le patate e si dividono in due. Si sbucia la cipolla e si taglia in 4 pezzi poi si sbuciano i pomodori e si dividono in due.
- # Nella pentola a pressione prima si mettono le carne poi il primo le pepe poi cipolle tagliate poi patate e l'ultimo si mettono i pomodori, si aggiunge sale e si aggiunge l'acqua.
- # Si chiude il coperchio della pentola a pressione e dopo che arrivato il momento di bollimento, si abbassa il fuoco e si cucina ancora per 15 minuti e si spegne il fuoco.
- # Dopo aversi abbassato il vapore si apre il coperchio e si mettet insieme con liquido nel piatto da servire.
- # Se volendo si può servirsi con i tagli del limone e prezzemolo macinato.

Nota: Così si può prepararsi lessso di agnello anche, però in quel momento il tempo di bollimento è si tiene breve.