



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

---

## Melanzana Media

Patlıcan Orta



6 melanzane  
800 gr. carne di pecora tagliata in dado  
Due cipolle  
3 pomodori  
4 pepe italiane  
Due spicchi d'aglio  
Un cucchiaino di salsa  
Un cucchiaino di burro  
3 cucchiaini olio vegetale  
Un cucchiaino di peperoncino a rosso  
Un cucchiaino di sale  
Un bicchiere d'acqua

- # La carne si mette nella pentola pressione alla sopra si aggiunge un bicchiere d'acqua e scoperta più coperchio quando arriva al momento di bolle mento il fuoco se regola basso e si continua cucinare ancora per 8- 10 minuti
- # Si bruciano le melanzane e si mettono nell'acqua salata circa per mezz'ora.
- # Nella pentola se mettono burro ed olio vegetale quando riscalda se aggiungono le cipolle tagliata infine e si arrossiscono bene.
- # Alla sopra che le cipolle si aggiungono te te tagliate e dagli occhi è stato si continua ad arrostiti finché cambiano i colori.
- # Dopo se aggiungono salsa sale peperoncino a rosso e pomodoro macinato.
- # Quando il pomodoro cambia la figura se aggiunge carne bollita insieme con l'acqua e si cucina per una schiumata.
- # Ultimamente si aggiungono le melanzane tagliate e se schiacciano senza miscelare.
- # Si cucina sul fuoco medio cerca per 25 minuti.
- # Dopo aver levato dal fuoco si lascia riposare cerca per 15 o 20 minuti poi si miscela e servirsi.

**Nota:** Questa è una ricetta piacevole di Konya . Nella ricetta originale non si usano salsa e d'aglio.