



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 arrostire 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.