



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

Kebab del Giardino

Bahçe Kebabi



750 gr. carne fresco tagliato grandezza del dado
3 cucchiaio olio d'olive
1 patata
1 carota
15 funghi
4 pepe italiane
15 cipolle piccole
1 cucchiaino di sale
3 cucchiaini dei piselli a scatola
1 cucchiaino di timo

- # Si arrostando olio e carne , dopo aversi arrossito la carne si aggiunge la farina e si fa girarsi per qualche minuti.
- # Sopra si aggiungono le cipolle piccole poi si aggiungono pepe e carote tagliate medie grandezze e si cucina per 5 - 10 minuti sul fuoco medio.
- # Dopo aversi aggiunto le patate si cucina per 5 minuti e poi si mette 3 bicchiere d'acqua calda .
- # L'ultimo si mettono il pisello a scatola e funghi tagliati e cucina ancora per 10 minuti.
- # Prima di togliersi dal fuoco sopra si pizzicano sale e timo.
- # Si lascia a riposare senza aprire il coperchio .
- # si fa servirsi a caldo.

Nota: Per la preparazione di questo piatto è si può prepararsi con i materiali che abbiamo pero si può prepararsi con i materiali stagionali.