



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

Fegato nella Carta

Kağitta Ciğer



Mezzo kg fegato di vitello
2 cipolle
2 pomodori
2 pepe italiane
3 cucchiari olio vegetale
Mezzo cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

- # Cipolle italiano mezzo Rotondo e dalla sopra si aggiunge la sale e si schiacciano finché diventano. Morbide
- # I fegati si tagliano come dimensioni di dado poi le pepe si tagliano la lunghezza di un cm.
- # Il materiale preparati si mettono in una ciotola alla sopra si aggiungono olio cumino pepe nero e sale si miscelano.
- # La carta oliata si taglia in 4 pezzi.
- # In mezzo si mettono i materiali.
- # I pacchi preparati di fegato si inseriscono nelle carte e ppi si chiudono strettamente.
- # Poi si filano nel vassajo e si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi circa per mezz'ora.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta si può preparare con usare stampo di forno anche senza mettere nella carta.