



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

---

## Rumine Stufato

İşkembe Yahnisi



1 kg. rumine di vitello  
1 bicchiere di ceci  
2 cipolle secche  
1 cucchiaio salda di pomodoro  
1 tazzina d'olio vegetale  
1,5 cucchiaino di sale

# Rumine si pulisce bene e poi si bollisce nella ciotola a pressione per 50 minuti.  
# Le cipolle si tagliano come per mangiare, dopo aversi cambiato il colore si aggiunge la salsa.  
# Sopra si aggiungono rumine tagliati grandezza come dado, sale , pepenero, ceci bollite, 2 bicchieri d'acque per bollimento di rumine, e si cucina per 15 minuti su fuoco medio.  
# Si fa servirsi a caldo.

**Nota:** Se volendo si possono aggiungersi la miscela che si ha fatto da 1 uova, 1 succo di limone e da 2 cucchiari di farina , 5 minuti prima allo stufato.