



Gombo nellaPentiola a Pressione

Düdüklüde Koruklu Bamya



Mezzi kg di gombo
300 gr carne macinata
1 cipolla
1 pomodoro
3 pepe italiane
3 bicchierini olio d'oliva
1 cucchiaino di sale

- # I gombi si puliscono e si mettano nell'acqua limonata e si aspetta circa per mezz'ora.
- # In questo momento si mettono nella pentola cipolla olio vegetale e poi si aggiungono carne si arrossiscono circa per 15 minuti.
- # I gommista prendono sul filtro e poi si aspetta sotto il sole circa per quarto d'ora.
- # Sopra di cipolle si aggiungono pepe tagliate e sia Rossi sono finché cambiano i colori.
- # Alla sopra di pepe si aggiungono pomodori grattugiato e sale si cucinano finché il pomodoro cambia la forma.
- # Dopo si aggiungono i gombi e cucinano per 10 minuti.
- # Poi koruk si pesta bene e si aggiunge insieme a con il bicchiere d'acqua.
- # Dopo si coperta il coperchio è il fuoco se regola a basso. Quando inizia bollire se cucina ancora per 1 minuto.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Koruk è gonfia presto per questo si deve aggiungere ultimo.