



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

Padella di Maras

Maraş Tava



1 kg di carne in cubo di pecora
4 cipolle
1 kg di melanzane
4 pomodori
4 pepe
6 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
4 cucchiari olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino d'acqua

Le Le melanzane si sbucciano e poi si tagliano in 4. Poi si tagliano dimensione di dito e si mettono nell'acqua salata. Si aspettano circa per mezz'ora.

In un vassoio mezzo grande si mettono le carne poi cipolle pepe aglio pomodori e melanzane tagliate.

Si pizzicano sale e peperoncino a rosso. Poi la sopra si coperta con foglio alluminio.

Poi si inserisce nel forno riscaldato a 220 gradi e e si cucina circa per mezz'ora.

In questo momento si miscelano l'acqua olio e salsa. E poi si mette sopra padella maras.

Ppi il forno si regola a 190 gradi e così si cucina ancora circa per mezz'ora.

Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta si prepara in Kahramanmaraş con usare olio di coda aggiunto nella carne.