



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

---

## Pentola di Sarimazi

Sarimazi Tavası



500 gr. carne macinata  
1 cipolla secca  
3 patate  
3 pomodori  
4 pepe italiane verde  
2 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
7 cucchiari olio vegetale

- # Si miscelano carne macinata, cipolla trattugiato, 1 cucchiaino di sale e pepenero per 10 minuti.
- # Mentre riposando la miscela con carne macinata, si sbuciano le patate e poi si tagliano come la grandezza 1 cm come rotondo, anche i pomodori si tagliano lo stesso.
- # Si oliano vassai del forno con 7 cucchiari d'olio. Prima si mettono le patate poi sopra i fetti dei pomodori.
- # Sopra dei questi si mette la miscela che preparata con carne macinata. E sopra si mette la sale di 1 cucchiaino.
- # Sopra si figurano con le pepe e pomodori.
- # Si cucina nel forno riscaldato 200 greadi per 40 - 45 minuti. E si servirsi a caldo.

Nota: Pentola di sarimazi è un gusto che si ama nella zona di Antakya.