



Pentola di Sarimazi

Sarımaçlı 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 cucchiai 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 taglino come la grandezza 1cm come rotondo, anche i pomodori si taglano lo stesso.
- # Si oliano vassaio del forno con 7 cucchiai 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.