



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

Ingrosso di Forno

Fırınağzı



1 kg costolette di pecora
12 aglio
6 pepe
6 pomodori
Mezzo bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Sopra di costolette se pizzicano cumino peperoncino a rosso e sale si miscelano.
- # Dopo si voglia lo stampo di forma e Si si filano metà delle costolette.
- # Alla sopra si aggiungono le Pepe tagliate infine poi aglio e pomodori tagliate in rotonde.
- # Dopo si aggiungono le altre costolette dopo alla sopra gli altri pomodori tagliati in rotonde.
- # Sopra di stampo si coperta con fogli alluminio oppure con carta oleata.
- # Poi si cucinano nel forno riscaldato a 220 gradi circa per 70 o 80 minuti.

Nota: Bocca di forno è riservata a Kayseri. Si cucina in uno stampo di terra nella parte ingresso la del forno.