



## Stufato Gommoso

Sakızlı Yahni



1 kg carne di vitello tagliato in cubo.  
Mezzo kg di cipolline  
3 spicchi d'aglio  
3 gocce di gomma  
1 bicchierino olio vegetale  
Mezzo bicchierino sottaceto di uva  
1 bicchiere di salsa  
1 cucchiaino di sale

# I pezzi di carne si mettono nella pentola e poi la pentola e si inserisce sul fuoco e si coperta il coperchio si cucina circa per mezz'ora.

# Dopo si sbucciano le cipolline poi si arrossiscono bene in una padella con olio caldo.

# Alla sopra si aggiungono salsa aglio pestato e sottaceto ultimamente si pizzica sale.

# La miscelata preparata si aggiunge sopra di carne e si miscelano ultimamente si aggiunge le gocce di gomme.

# Alla sopra si aggiunge poca l'acqua calda poi si coperta il coperchio e si lascia a cucinare per 20 minuti.

# Servirsi in caldo.

Nota: Stufato gommoso ed una ricetta riservata della zona Cesme di Smirne.