



Sizgic

Sizgiç



1,5 kg di porri
300 gr di carne macinata di vitello
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale

La cipolla si taglia infine e si arrossisce con olio alla sopra si aggiungono la carne macinata e salsa si arrossiscono bene.

I porri si tagliano prima in orizzontale poi in verticale 4 larghezA di 4 dito.

Sopra di carne macinata si aggiungono i porri sale peperoncino rosso Pepe Nero si miscelano e poi lasciano per cucinare 5 minuti.

Dopo si aggiungono 1,5 bicchieri d'acqua calda è ricoperta il coperchio e si lascia cucinare per 35 minuti.

Si miscela e servirsi.

Nota: Sizgic è una ricetta riservata della zona di Ankara. In quella zona sizgic vuoldire arrossimento carne di vitello. Nella preparazione di ricetta se si vuole ad usare carne macinata allora si deve usare 150 gr.di carne arrossite.