



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

Cucinata di Pepe

Biber Aşı



20 pepe
1 cipolla
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaio salsa di pepe
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 bicchieri di yogurt
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di menta secca

- # In una pentola si mette acqua e si inserisce sul fuoco quando arriva al momento di bollire si aggiungono le pepe e si bolliscono finché diventano bene a morbide.
- # Dopo si levano le pepe e si tagliano per qualche pezzo.
- # In un'altra pentola si mettono olio vegetale e cipolle si arrossiscono finché le cipolle diventano colore viole.
- # Sopra delle Cipolle si aggiungono la salsa di pomodoro e salsa di pepe si arrossiscono insieme per qualche minuti.
- # Dopo si aggiungono sale e pepe preparate si cucinano circa per 10 minuti.
- # Nel momento di servire alla sopra si mette la miscelata di yogurt insieme con menta secca arrossita con il burro.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Usak (provincia Turca).