



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 cucchiaino salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaino salsa di pepe
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 bicchieri di yogurt
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino 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).