



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

Porro con Carne Macinata

Kıymalı Pirasa



1 kg. di porro medio grosso
200 gr. carne macinate
1 cipolla secca grossa
1 pomodoro
1 cucchiaio di salsa
Vicino ad 1 tazzina di caffè olio vegetale
2 cucchiai di riso
1,5 cucchiaini di sale
1 carota grossa

- # Le cipolle si tagliano finemente e dopo averli girato nell'olio vegetale si aggiunge la carne macinata. Per non diventarli rotonde di carne macinata si miscelano.
- # Si chiude il coperchio della ciotola , e si aspetta che succhia il liquido se stesso la carne , poi si aggiunge la salsa.
- # Dopo averli cucinato la carne si aggiunge la carota lavata e tagliata finemente e 2 bicchieri d'acque calde. subito dopo si aggiunge riso.
- # Dopo averli cucinato le carote si aggiungono nellaciotola i porri tagliati in 3 cm.
- # Dopo averli cucinato un pò i porri si aggiunge pomodoro trattugiato.
- # Si cucinano per 40 - 45 minuti sul fuoco medio.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Succo di limone può essere con olio di oliva oppure con carne macinata ma si trova assolutamente nel piatto di porro perchè questo è il gusto indispensabile.