



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

Padella Arabo

Arap Tava



350 gr di carne macinata
2 cipolle
6 pomodori
5 pepe italiane
10 spicchi d'aglio
1 cucchiaio salsa di pepe
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
1 tazzina di caffè olio vegetale

- # Le cipolle si tagliano infine e si arrossiscono con olio vegetale.
- # Dopo si aggiunge carne macinata e si arrossisce bene poi si leva dal fuoco.
- # In questo momento i pomodori si tagliano dimensione di dado di semi di pepe si levano e d'aglio si taglia infine.
- # Nella miscelata di carne macinata se aggiungono falsa e tenero peperoncino a rosso sale pomodori pepe e d'aglio si miscelano.
- # La miscelata preparata si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 15 o 20 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Halep in Siria.