



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

Paca di Forno

Fırın Paçası



Mezzo kg di carne macinata
2 pomodori
4 pepe italiane
1 cucchiaino di sale
Per paça :
1 tazza di yogurt
3 uova
Mezzo bicchiere di latte
6 spicchi d'aglio
1 cucchiaino amido di grano
Per la sopra;
2 cucchiari di burro
1 cucchiaio miscelata di salsa pomodoro e pepe

- # Padella si mette sul fuoco e si aggiunge carne macinata dopo aver riscaldato. E si arrossisce bene.
- # Quando inizia a diventare liquido si aggiunge pepe macinate in fine. E si arrossisce finche diventano gialle.
- # Dopo si aggiungono nel pomodori tagliati e si aggiunge sale si continua arrossire finché i pomodori cambiano le forme.
- # La bici è nata preparata si svuota uno stampo di forno.
- # Nella ciotola da miscela resi mettono in materiali di paça se miscelano.
- # La miscela ta preparata si svuota sopra di carne macinata e poi lo stampo si riferisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucina finché arrossire bene.
- # Io non ho padella se riscaldano olio vegetale e salsa poi si mette sopra di carne macinata tolto dal forno.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Kastamonu.