



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

---

## Arrossimento di carne nella Pentola a Pressione

Düdüklüde Et Kavurma



1 kg di carne di vitello tagliata in cubo  
2 cipolle  
4 pepe italiane  
4 pomodori  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
3 cucchiai olio vegetale  
2 cucchiaini di sale

# Le cipolle si tagliano in fine . I semi di pepe si levano. Ppi si tagliano in grosse. I pomodori si tagliano in piccole.

# Pentola si inserisce sul fuoco medio. Dopo aver riscaldato si aggiingono le carne. Si miscela finche cambia il colore e lascia il liquido.

# Dopo si aggiingono olio vegetale e cipolle si cucina finche le cipolle diventano morbide poi si pizzicano peperoncino a rosso e sale.

# Si coperta il coperchio di pentola quando succhia il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare per 18-19 minuti.

# Servirsi in caldo.

**Nota:** Il pomodoro si siddisfa il liquido di pentola a pressione.