



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

---

## Stufato di Agnello

Kuzu Tandir



5 stinco di agnello  
1 cipolla  
1 limone  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di cumino  
2 cucchiaini di sale  
1 cucchiaio di burro

- # La cipolla si grattugia. Si schiaccia il limone. pepe nero sale e cumino si pizzicano.
- # Stinchi di agnello si muovono con questa miscelata. Poi si prendono in una ciotola. Altra miscelata si aggiunge alla sopra. Poi si copre con nailone.
- # Così si mette nello feigo e si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo si lascia nella pentola a pressione. Alla sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua e si cucina circa per 20 minuti.
- # Poi la carne di agnello si leva dall'acqua e si mette nel vassoio si mette burro e pizzica sale.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi Si cucina circa per 20 minuti.
- # Le ossa si levano e servirsi. Se volendo può servire con le cipolle fresche.

**Nota:** Questa ricetta si può preparare anche con le parte gosse oppure gamba di agnello.