



## Arrossimento di Gombo

Bamya Kızartması



300 gr.di gombo  
Olio per friggere  
Per la salsa;  
4 pomodori  
3 cucchiai olio d'oliva  
1 zucchero quadrato  
1 cucchiaino di sale

- # I gombi si sbucano in triangoli. Poi si mettono nell'acqua salata e limonata. E si aspetta circa per mezz'ora.
- # Dopo si filtrano. Poi si prendono sulla carta e si aspetta per asciugare.
- # Nella padella si mette olio per friggere. Dopo aver riscaldato si aggiungono i gombi e si arrossiscono bene.
- # In questo momento si sbucano i pomodori. Si tagliano in piccole.
- # Nella pentola piccola si mette olio d'oliva. Dopo aver riscaldato si aggiungono pomodori sale e zucchero si cucina per una schiumata.
- # I gombi fritti si prendono nel.piatto da servire. Alla sopra si mette dalla salsa di pomodoro.

Nota: E' normale di friggere tardi dei gombi.