



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

---

## Miscelata di Cipolla

Soğan Gallesi



Mezzo kg di cipolla  
400 gr di carne di vitello tagliata in dado  
10 spicchi d'aglio  
4 pepe asciutto  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di di cumino  
2 cucchiaini di sale

- # Primamente le pepe si bagnano e si aspettano circa per 1 ora.
- # Nella pentola le cipolle si arrossiscono per un'pò.
- # Poi si aggiungono agli peperoncino a rosso cumino pepe nero e pepe tagliate in fine. Si arrossiscono insieme per 10 minuti.
- # Si aggiunge la carne poi si coperta il coperchio e si cucina circa per mezz'ora.
- # Poi si aggiunge sale e si ricoperta il voperchio e cucina circa per mezz'ora.
- # Dopo aver preso dal fuoco si mette per freddare circa per 15 minuti.

**Nota:** Questa è una ricetta riservata nella provincia di Corum.