



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

Banchetta Bollita

Ziyafet Haşlaması



1 kg di bistecche
1 cipolla
4 pepe italiane
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di salsa
Mezzo cucchiaino di cumino
2 bicchieri d'acqua

Nella pentola a pressione si mette il burro. Si inserisce sul fuoco. Dopo aver sciolto si inseriscono le bistecche. E si arrossiscono bene tutti e due facciate.
Alla sopra si aggiunge cipolla tagliata. Si coperta il coperchio. Si cucina ancora per 5 minuti.
Poi si aggiungono pepe tagliate cumino e sale. Ultimamente si aggiunge la salsa sciolta nell'acqua.
Si coperta il coperchio. Quando arriva al momento di bollire si regola a basso il fuoco. Così si cucina per 17 minuti.
Servirsi in caldo insieme con liquido.

Nota: Se volendo si può aggiungere anche aglio nella banchetta bollita.