



## Arrossimento di Hacivat

Hacivat Kavurması



1 kg carne di vitello tagliata in dado  
1 porro  
1 carota  
1 cavolo  
10 spinaci  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiatino di peperoncino a rosso  
1 cucchiatino di sale

# In una padella profonda si mette il burro e si inserisce sul fuoco. Dopo aver sciolto si aggiunge carne e si cucina finchè lascia il liquido.

# In questo momento carote cavolo si sbucano e si tahliano. Si macinano bene porro e spinaci.

# Poi i materiali tagliati si aggiungono nella carne cucinante. Ultimamente si pizzicano sale e pepenero e si ciperta il coperchio.

# Si cucina per mezz'ora sul fuoco basso.

# Servirsi in caldo.

Nota : Non si preferisce carne di vitello perchè il cucinamento carne di vitello dura troppo.