



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

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 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino 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 sbuciano e si tahlano. 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.