



Arrossimento di Mengen

Mengen Kavurması



750 gr di carne tagliata in cubo
2 cipolle
4 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di farina
2 cucchiali di burro
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua

- # Nella pentola si mette burro dopo aver sciolto si aggiungono le carne e si arrossiscono brnr.
- # Poi si aggiungono le cipolle grattugiate insieme con aglio. Si arrossiscono bene.
- # Poi si aggiunge la farina. Si arrossiscono bene le carne .
- # Si aggiungono sale ed acqua poi il coperchio si coperta. Si cucina circa per 25-30 minuti.
- # Si pizzica timo subito primo da levare sul fuoco.

Nota: Questa ricetta è della zona di Mengen provincia di Bolu. Si preferisce di usare carne di vitello.