



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

Arrossimento di Pastore

Çoban Kavurma



1 kg di carne tagliata in cubo
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 pomodori
6 pepe italiane
1 cucchiaio di sottaceto
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero

- # Padella si mette sul fuoco e dopo aver riscaldato si aggiungono le carne e si girano per 4-5 minuti.
- # Poi si aggiungono cipolle ed olio vegetale insieme con aglio. Si arrossiscono insieme circa per 10 minuti.
- # Dopo si aggiungono le pepe tagliate e sottaceto. Il coperchio si coperta e si cucinano ancora per qualche minuti.
- # Dopo si aggiungono i pomodori tagliati e sale . Si miscelano e poi si ricoperta il coperchio e cucina circa per 35-40 minuti.
- # Ultimamente si aggiungono pepe nero e timo si miscecano e si leva dal fuoco.
- # Dopo 10 minuti porta al tavolo.

Nota: Nella preparazione se volendo usare carne di vitello allora si deve cucinare 30 minuti in più.