



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

---

## Arrossimento di Cuoco

Aşçı Kavurması



750 gr carne tagliata in cubo di vitello  
3 cipolle  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaio farina di mais  
1 cucchiaio di burro  
3 cucchiaini di olio vegetale  
3 cucchiaini di olio vegetale  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di timo  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
Sale

# Primamente la carne di vitello si mette nella pentola a pressione alla sua prassi aggiunge l'acqua poi il coperchio si coperto così si cucina circa per 15 minuti.

# In un'altra padella si mettono olio vegetale e dopo aver riscaldato se aggiungono le cipolle tagliate si arrossiscono poi si aggiungono aglio e si arrossiscono per qualche minuti.

# Dopo si aggiunge farina di mais. Dopo qualche minuti aggiunge carne bollita e se pizzica sale.

# Dopo 10 minuti di cucinare si aggiungono peperoncino a rosso timo e Pepe Nero poi si miscelano e si leva dal fuoco per servire.

**Nota:** Nel ristorante di Anatolia in genere le ricette di arrostitimento si preparano in questo modo.