



Arrossimento di Cuoco

Aşçı Kavurması



750 gr carne tagliata in cubo di vitello
3 cipolle
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio farina fi mais
1 cucchiaio di burro
3 cucchiali di olio vegetale
3 cucchiali 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 coperta 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 arrostimento si preparano in questo modo.