



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

Bollimento di Commerciante

Esnaf Haşlaması



1 kg carne di vitello
2 cipolle
2 pomodori
1 pepe rosso
2 carote
2 patate
1 cucchiaio di salsa
2 cucchiari di burro
1 cucchiaino di sale
4 bicchieri d'acqua

La carne si taglia in piccolo.

Le verdure si sbuciano e si tagliano.

Nella pentola a pressione si mettono olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiunge carne e si cucina finché arrossisce bene.

Alla sopra si aggiungono le verdure preparate. Poi si aggiungono sale e salsa miscelata con acqua.

Poi si aggiungono 3 bicchieri d'acqua e il coperchio si coperta e si cucina per 20 minuti.

Servirsi in caldo.

Nota: Questa tariffa nella pentola normale si cucina in 1 ora.