



## Arrossimento di Madre

Anne Kavurması



1 kg di carne macinata  
3 cipolle  
2 pomodori  
2 pepe  
1 cucchiaino di salsa  
1 bicchierino olio vegetale  
1 cucchiaino di sale

- # Le cipolle si tagliano grandezza di dado poi si arrossiscono con il burro sciolto.
- # Aggiungere salsa si arrossisce per qualche minuti poi si aggiunge la carne macinata e si cucina finché succchia l'acqua.
- # Dopo si aggiungono Le Pietre Tagliate Si arrossiscono e dopo 5 minuti si aggiungono i pomodori e si pizzica sale.
- # Se volendo di avere un po' liquido scoperta il coperchio e si cucina 10 minuti ancora.
- # Servirsi in caldo.

Nota: questa ricetta si può preparare anche senza usare pepe e pomodoro seconda della stagione.