



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

Bocca di Villaggio

Köy Ağı



Mezzo pacco di orzo
150 gr. carne macinata
1 cipolla media
1 pomodoro medio
2 pepe italiane
1 cucchiaino di burro
3 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua

Olio vegetale si mette nella pentola, e si inserisce sul fuoco medio, si aggiunge cipolla tagliata finemente e si arrossisce finché diventa trasparente.

Sopra si aggiungono carne macinata, dopo aver succhiato l'liquido di se stessa si aggiunge pomodoro tagliato in cubo e si arrossiscono insieme finché i pomodori si cambiano le figure. Poi si toglie dal fuoco.

Burro si mette in un'altra pentola e dopo aver riscaldato si aggiunge orzo. Si arrossisce finché diventa bello giallo.

Sopra del orzo si aggiunge la miscelata con carne macinata, si aggiungono pepe tagliate finemente, sale e 3 bicchieri d'acqua calda.

Si cucina sul fuoco medio circa per 10 minuti con mescolando ogni tanto. Si porta al tavolo senza freddarsi.

Nota: Bocca di villaggio è una ricetta della città di Canakkale.