



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

Sulbiye

Sülbiye



Mezzo kg. carne di agnello tagliato in cubo
1 bicchiere di ceci bolliti
4 cucchiari olio di girasole
1 cucchiario di salsa
3 cucchiari di aceto
25 cipolline
15 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di sale
1,5 bicchieri d'acqua calda

Olio di girasole si mette nella pentola, si aggiungono le carne dopo aver riscaldata. La carne si arrossisce finchè si lascia e risucchia il liquido.

Sopra si aggiungono cipolle e aglio pestato e si arrossiscono finchè le cipolle diventano trasparente.

Poi si aggiungono ceci bolliti , salsa, cumino, sale e pepnero, si mescolano.

L'ultimamente si aggiungono aceto e l'acqua calda , si coperta il coperchio. Si continua a cucinare circa mezz'oretta sul fuoco basso

Si servirsi dopo aver tolto 10 minuti dal fuoco.

Nota: Sulbiye è una ricetta speciale della zona di Aksehir (provincia di Konya).