



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

Porro Educato

Terbiyeli Pırasa



1 kg. porro
200 gr. carne tagliata di vitello
1 cipolla secca piccola
5 cucchiari olio vegetale
1 bicchiere l'acqua calda
1,5 cucchiaini di sale
Per educazione:
1 uova
Mezzo bicchierino succo di limone

- # Nella pentola si mette olio vegetale, e si aggiungono cipolla e carne tagliata si coperta il coperchio E si cucina sul fuoco medio circa per mezz'oretta .
- # In questo momento si pulisce il porro e si lavano e si tagliano dimensione di 1 dito .
- # Sopra di carne cucinata si aggiunge porro tagliata e si fanno mescolare per qualche volta sul fuoco medio.
- # E poi si aggiunge 1 bicchiere d'acqua e si cucinano finchè si ammorbidiscono i porri .
- # Si mescolano bene succo di limone insieme con uova e si aggiunge qualche cucchiari dal liquido di porro.
- # Poi la miscelata preparata si mette nel porro e si aggiunge sale . Poi si mescola bene .
- # Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta si può usare anche olio d'oliva per il posto di carne di pollo.