



## Porro Educato

Terbiyeli Pırasa



1 kg. porro  
200 gr. carne tagliata di vitello  
1 cipolla secca piccola  
5 cucchiali 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 cucchiai 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.