



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

---

## Gombo con Uva Acerba

Koruklu Bamyä



Mezzo kg. di gombo  
350 gr. carne di agnello tagliato in cubo  
1 cucchiaino di salsa  
2 pomodori grossi  
2 pepe italiane  
1 tazza schiacciata di uva acerba  
1 cucchiaino di sale  
8 cucchiaini d'olio vegetale

- # Le cipolle si tagliano fine e si mettono in una pentola e sopra si aggiungono 8 cucchiaini d'olio vegetale. Si cucinano finché le cipolle diventano trasparenti.
- # Sopra si aggiungono la carne e si cucina finché la carne si succhia il liquido.
- # Poi si aggiungono le peperoni tagliati, salsa e sale, si cucinano finché le peperoni si cambiano i colori. E poi si aggiungono i pomodori.
- # Dopo aver cucinato il pomodoro si aggiunge gombo lavato, si mescolano e si coperta il coperchio e si lascia a cucinare per 20 minuti sul fuoco medio.
- # In questo momento si prende succo di uva acerba e si mette ad una parte.
- # Dopo del tempo succo di uva preparata si aggiunge nel minestrone. Si mescolano poi il fuoco si regola in basso e si cucina ancora per 20 minuti.
- # Si servono 5 minuti dopo aver tolto dal fuoco.

**Nota:** Koruk è un nome di uva acerba nella zona di Egeo e questa una ricetta piacevole in quella zona.