



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PİCADİLO



Yarım kg dana kıyma
3 adet sivri biber
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
1 çorba kaşığı kuru üzüm
8-10 adet yeşil zeytin
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Yarım çorba kaşığı tereyağı
1 adet defne yaprağı

- # Tencereye tereyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Eriyince kıyma atılır ve karıştırılarak kuru bir hal alana kadar kavrulur.
- # Üzerine ince kıyılmış sarımsaklar ve küp küp doğranmış soğan ve defne yaprağı katılır. Soğan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Sonra tohumları çıkarılmış ve iri iri doğranmış biber eklenir ve solması beklenir.
- # Çekirdekleri çıkarılmış bir kaç parçaya bölünmüş yeşil zeytinler ve kuru üzüm eklenir.
- # Hemen sonra ince ince doğranmış domatesler konur. Tuz, karabiber serpilir. Kapak kapatılır, 10-15 dakika pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce kekik serpilir. Ocak kapatılır.
- # Defne yaprağı alınır. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Picadillo Küba'ya ait lezzetli bir tariftir.