Ricetta Gulwa Sga (carne)

Per 4 persone per il pranzo o la cena

Ingredienti

1kg di	carne
1	cipolla
2	pomodori
6	spicchi d'aglio
50gm di	Burro
½	peperone Rosso
½	peperone giallo o verde
½	cucchiaino di sale
1	cubetto di dado
1	cucchiaino di rosmarino
1	cucchiaino di pepe nero
2	cucchiaio di olio

Preparazione

Prima tagliare tutto per iniziare.
Tagliare la carne a cubetti. La cipolla, i pomodori e i peperoni tagliare per la lunghezza. L'aglio tagliarlo a pezzetini o macinarlo. Accendiamo le piastre per scaldare la padella. Mettiamo subito l'olio e l'aglio mescoliamo e scaldiamo per 1min. Aggiungiamo la carne e mescoliamo Lasciare riposare per 7min. Aggiungiamo la cipolla e aspettiamo per 2min. poi aggiungiamo i pomodori e lasciare riposare per 2min. Poi aggiungiamo il burro. il sale, il dado, il pepe nero, il peperone e il rosimarino. Mescolare bene, Lasciare per 2min. E abbiamo finito

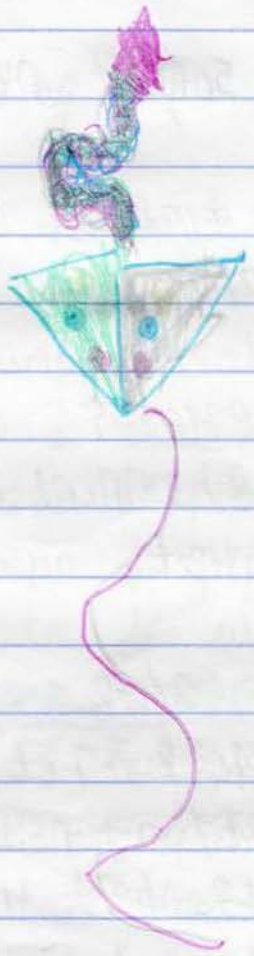
Si mangia con ingera o pane.

ዃስሩርጥ ቐልዋ ስጋ

ንኣርባዕተ (4) ሰባት ንምሳሕ ወይ ንድራር

ዘድልዩ ነገራት

1 ኪሎ	ስጋ
1 ማንካ	ሽጉርቲ
1 ማንካ	ፕሞዶሮ
6 ማንካ	ጻዕዳ ሽጉርቲ , 50 ግራም ሰዩ
½	ቢቢሮኒ ቀይሕ
½	ቢቢሮኒ ብጫ ወይ ቀጠልያ
½	ማንካ ናይ ሻሂ ጨው
1 ማንካ	ጸጸ
1	ማንካ ናይ ሻሂ ሮዝማሪኖ
1	ማንካ ናይ ሻሂ ጸሊም በርበረ
6	ማንካ መብሰሊ ዘይቲ

ምድላው

መጀመርታ ኩሉ ቀርጺጽና ነዳልዎ.
ነቲ ስጋ ኣርባዕተ ኣንጻር ገርና ንቖርጾ።ሽጉርቲ, ፕሞዶሮ, ቢቢሮኒ ንኣውሒ ንቖርጾ።ጻዕዳ ሽጉርቲ ብጸቕጢ ወይ ብማሽን ንቖርጾ።ምድጃና ንውዕዮ።ብድሕሪ ኣብ ምድጃ ንስኽትቶ።ቀዳማይ ነቲ ዘይቲን ጻዕዳ ሽጉርቲን ኣብ ገጽኡ ነርስዮ ንሓደ (1) ደቒቕ ነሕሉ።ብድሕሪኡ ነቲ ስጋ ነእትዎ. ጽቡቕ ገርና ነቲ ነሕሉ. ንሸውዓተ (7) ደቒቕ ነቲ ነብስሎ።ብድሕሪኡ ነቲ ሽጉርቲ የእቲና ንኽልተ (2) ደቒቕ ነብስሎ።ድሕሪኡ ነቲ ፕሞዶሮ ነእትዎ ንኽልተ (2) ደቒቕ ንገድፎ።ኣብ መወዳእታ ነቲ ዝተረፉ ኣጣዓምቲ ኩሉ ጠስሚ, ጨው, ጸጸ, ጸሊም በርበረ, ቢቢሮኒ, ሮዝማሪኖ ምስኡ ጽቡቕ ገርና ነሕሉ ንኽልተ (2) ደቒቕ ነቲ ነብስሎ።ተሰሪሑ ወዲኡ።
ምስ ሓንጻል ወይ ነቲ ምስ ባኒ ገርና ነቲ ንበልዖ።