

# Iraq

terra di Sumeri, Assiri e Babilonesi

a cura degli alunni Marco B. e Dario P.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

## Tepsi baytinijan

(secondo)

### INGREDIENTI

Melanzana	1
Sale	2 cucchiaini
Olio vegetale	mezza tazza
Carote medie, pelate	3 (tagliate a rondelle )
Cipolle medie, pelate	2 (tagliate a rondelle)
Agnello	1
Spicchi d'aglio schiacciato	4
Pepe	cucchiaino
Cumino	1 cucchiaino
Pepe di Caienna	1 pizzico
Pomodori medi, tagliati	3(tagliati a pezzi piccoli)
Acqua	1 tazza

### PREPARAZIONE

Sbucciate le melanzane, poi dimezzate la lunghezza e tagliatele a rondelle di circa 1 cm di spessore. Ponetele su un vassoio e cospargere con mezzo cucchiaino di sale. Mettetele da parte. Scaldate l'olio in una padella, poi friggere a fuoco medio le fette di melanzana per circa 6 minuti o fino a quando saranno leggermente dorate, aggiungendo altro olio se necessario. Scolate su carta assorbente. Nello stesso olio, aggiungendone sempre di più, se necessario, e mescolando di tanto in tanto, fate rosolare carote e cipolle, a fuoco medio, per 10 minuti. Nel frattempo unire la carne, la metà dei aglio, mezzo cucchiaino di sale, di pepe, di cumino, il pepe di cayenna e, quindi formate delle palline. Friggete nella stessa padella a fuoco medio per 10 minuti, aggiungendo altro olio se necessario e mescolando di tanto in tanto, poi mettetele da parte. Mescolate l'acqua, il sale rimanente, l'aglio, il pepe e il cumino. Disponete i pezzi di melanzane sul fondo di una casseruola, quindi adagiate, in modo uniforme e alternato, carote e fette di pomodoro. Versate la miscela di acqua sulla parte superiore.

Cuocete in forno preriscaldato a 170 ° -180° per 45 minuti, massimo un'ora.