لفة رأساء

Kelle Dürüm

١ عدد رأس خروف
٤ أعداد خبز لوش
٢ عدد طماطم
٢ عدد بصل جاف
ملح , زعتر, كمون

يشوي ١ عدد رأس خروف جيدا (يمكن شراء وهي مشوية) ويبرد
يتم استخراج منها كل لحوم على حسب جنسها (مثل الخد والعين واللسان والحنك)
يقطع خبز اللوش على الجزئين يوضع على داخلها أي أجزاء من الشرائح يضاف عليها الطماطم الدائري والبصل المقطع الدائري ويسكب عليها الملح والزعتر وكمون
يلف خبزلواش مثل للطيوتقدم للخدمة

ملاحظة : يعطي منطقة إزمير على هذا رأس اللفة اسم سقوش