Riempimento d'Ankara

Ankara Dolması

18 - 20 pepe ripieno
300 grammi carne di macinata di agnello
Due cipolle
1,5 bicchieri di riso
1,5 bicchieri di Borgo
Un cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio menta secca
Un cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
1,5 bicchierini olio di girasole
3 bicchieri di burro
Per la sopra;
Pomodoro

Nella tazze si mette olio quando riscalda se aggiungono le cipolle e sia Rossi sono alla sua pressi aggiunge riso e Burger sia Rossi escono circa per 5 minuti poi alla sua prassi aggiungi a salsa e se arrossire finché si leva il pudore ultimamente si aggiungono sale pepe nero e menta poi si leva dal fuoco.
Dopo aver riscaldato alla miscela taxi aggiunge carne macinata e si miscela.
La miscelata si riempisce fino a metà delle pepe.
Poi le pepe preparate si fidano nella pentola e dalla sopra si coperta con il pomodoro.
Poi il brodo si svuota hai fianchi e si coperta il coperchio di pentola.
Quando arriva al momento divertimento sul fuoco alto se le va il tuo qua basso e si continua a cucinare circa per 30 o 35 minuti.
Sì porta al tavolo in caldo.

Nota: Nel momento di arrosti mento assolutamente non si aggiunge nell'acqua ne brodo. Il motivo di questo per rimaneregrano per grano.