# Padella di Tracia

Trakya Tavası

Mezzo kgi carne in dado di coniglio
1 cipolla
3 pomodori
2 pepe italiane
1 carota
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
2 uove
2 cucchiai di farina
Mezzo cucchiaino di sale
1 bicchiere di formaggio grattugiato

# Nella pentola si mette olio quando riscalda si aggiungono le cipolle tagliate e carne.
# Quando la carne inizia diventare liquidata si aggiunge carota tagliata . Con distanza di 5 minuti si aggiungono pepe tagliate e pomodori.
# Quando pomodoro inizia diventare liquidata si aggiungono sale e pepe. Si coperta il coperchio e si cucina circa per 20 minuti.
# La carne si mette in uno vassaio e poi si aspetta di levarsi il vapore.
# Per la sopra si.miscelano bene yogurt farina ed uova .
# Poi si svuota sopra delle carne . Ultimamente si pizzica formaggio grattugiato.
# Si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi. Finchè arrossiscono bene i formaggi.
# Servirsi in caldo con tagliare in quadrato.

Nota: In questa ricetta non si può aggiungere la carota.