Kelle Durum

Kelle Dürüm

1 cabeza de ganado ovino
4 lavash (delgada crujientes como el pan pita)
2 tomates
2 cebollas
Sal, orégano, cumin

Hervir la cabeza de la oveja tan bien. (Usted puede comprar también pre-hervida). Refrésquese después.
Separe la cabeza en partes (por ejemplo, las mejillas, los ojos, lengua, paladar)
Cortar el lavash en dos piezas.
Poner la carne en rodajas de todas las partes o de la cabeza, poner medio círculo tomates y la cebolla en rodajas, espolvorear sal, orégano, cumin.
Doble el lavash como trigo duro (como un cilindro)

Nota: Kelle durum se llama "sogus" en Izmır región.