



## Sandwich Kelle

Kelle Dürüm



Mettez la tête d'une pièce  
4 morceaux de pain lavache  
2 tomates  
2 oignons  
Sel, thym, cumin

- # Laissez bouillir une tête de mouton. (Vous pouvez acheter les têtes bouillis prêt) Laissez refroidir.
- # Prenez toute la viande sur la tête, séparez les. (Joue, œil, langue par exemple)
- # Coupez le pain en deux du milieu.
- # Mettez à l'intérieur, toutes les parties de la viande, rajoutez dessus une tomate en anneau, un oignon en anneau, du sel, du cumin et du thym.
- # Roulez le pain puis servez.

N-B: Sandwich kelle est un plat des banlieues d'Izmir appelé «sögüs».