



## Gobit (Tipica pane rotonda Turca)

Gobit



1 uova  
1 cipolla verde  
1 piccola pita  
Mezzo cucchiaino di peperoncino rosso  
Sale

- # L'uova si bollisce e cipolla verde si lava bene.
- # L'uova bollita si sbuccia e si macina finemente.
- # Pita si taglia in larghezza e dentro si mette bene l'uova macinata .
- # Poi sopra dell'uova si mette la cipolla tagliata grossamente.
- # Sopra si spicca peperoncino e sale, e poi si chiude la pita e si schiaagia da parte sopra.
- # Questo materiali solo per una persona se volendo di farsi per più persone si aumentano degli ingredienti.

Nota: "Gobit" è un gusto delle zone d'industrie di Ankara.