



## 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.
- # Si 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.