



Rotondamento della Testa

Kelle Dürüm



1 testa di una pecora
4 pane piedine
2 pomodori
2 cipolle secche
sale, cumino, timo

- # Si bollisce bene la testa dela pecora, (si può comprare anche già bollita).
- # Si toglie tutte le carne e ogni carne si mette nella parte stessa(lingua, labro, occhi ecc..).
- # Piedina si taglia in due dal mezzo.
- # Dentro si mette delle tutte le parti che sono tagliate, dopo aversi aggiunti sopra il pomodoro e pepe tagliati rotondamente si sprutta cumino, sale e timo.
- # Poi piadina si rotonda e così si servira.

Nota: Rotondamento piedino è un gusto di Simirne si chiama "sogus"