



## Tamtak Tridi

Tamtak Tiridi



1 kg carne di pecora  
1 pane  
3 cipolle  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di pepe nero  
1,5 cucchiaini di sale  
4 bicchieri di brodo  
Per la sopra;  
Mezzo mazzetto di prezzemolo

- # Carne di pecora si mette nella pentola a pressione alla sua prassi riempisce l'acqua e la pentola si inserisce sul fuoco e si cucina finché succhia dopo aver succhiato si continua a cucinare ancora per 25 minuti.
- # Dopo di questo tempo la carne si leva dall'acqua e si levano le osse poi si condividono i pezzi.
- # Le cipolle si tagliano mezz'ora tonde poi si prendono nella padella e si arrossisce finché il burro si scioglie dopo si aggiunge la sale e si schiaccia bene finché le cipolle diventano morbide.
- # Pane ricetta poi si taglia in forma di dado e dopo si mettono nel vassoio del forno.
- # Sopra dei pani si aggiunge brodo dopo le cipolle poi pizzicano sale pepe nero e peperoncino a rosso.
- # Ultimamente si mettono le carne poi si pizzicano ancora per un po' sale pepe nero e peperoncino a rosso.
- # Il falsario si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 15 minuti.
- # Sì figurati prima di servirsi con prezzemolo macinato.

**Nota:** Questa è una ricetta quasi dimenticate della zona di Ankara. Nella tariffa originale le cipolle si schiacciano con sale senza arrossire.