



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Trid di Ciambelle

Simit Tiridi



4 ciambelli senza sesamo  
5 bicchieri di brodo  
Per la sopra;  
1 tazza di yogurt  
3 spicchi d'aglio  
250 gr di carne macinata  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

# Nella padella si mette l'olio poi si inserisce sul fuoco medio quando riscalda si aggiunge carne macinata e si arrossisce poi si leva dal fuoco e si pizzica sale.

# Yogurt si miscela con poco sale alla sopra si aggiunge aglio pestato miscela.

# Le ciambelle si tagliano. Nella pentola si mette brodo poi si aggiunge poco sale quando inizia a bollire si aggiungono le ciambelle e si cucinano finché diventano morbide.

# Poi le ciambelle cucinate si prendono nel piatto da servire. Sulla sopra si aggiunge dalla miscelata di yogurt poi si mette dalla carne macinata arrossita ultimamente si pizzica peperoncino a rosso.

# Servirsi in caldo.

**Nota:** Questa è una ricetta di Kastamonu. Nella ricetta originale si usa ciambelle di Kastamonu.