



Trid di Ciambelle

Simit Tiridi



4 ciambelli swnza 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. Palla 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 ed una ricetta di Kastamonu. Nella ricetta originale si usa ciambelle di Kastamonu.