



Cibo di Cipolla

Soğan Aşı



Mezzo kg di carne di pecora
750 gr di cipolline
1 bicchierino di ceci
1 patata
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di melagrana
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di haspir (specie di spezie)
1 cucchiaino di pepe nero
2 bicchieri d'acqua

Ceci si bagnano da una notte prima

Il giorno dopo si filtra l'acqua

Poi nella pentola si mettono Ceci carne salsa sale e l'acqua poi si coperta il coperchio e quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si cucinano insieme ancora per quarto d'ora.

In una padella si mette il burro quando scioglie si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché diventano trasparente.

Si sbucciano le patate poi si tagliano grandezza di Dado e si aggiungono dentro le cipolle e si arrossiscono insieme ancora per 10 o 15 minuti.

La miscelata di ceci si aggiunge dentro di carne e si cucinano insieme finché diventano delle morbide.

In un'altra pentola piccola si mette olio vegetale quando riscalda si aggiungono pepe nero e haspir. Poi si leva dal fuoco.

Si aggiunge dentro cibo. Poi si aggiunge melagrana e si leva dal fuoco.

Nota: Cibo di cipolla è riservato alla zona fi Gaziantep.