



Cibo Bici

Bici Aşı



30-40 foglie d'uva fresche
1 cipolla
3 pomodori
Mezzo cucchianino salsa di pomodoro
1 bicchiere di riso
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchianino di pepe nero
2 cucchiani di sale

- # La cipolla si macina infine e poi splende nella pentola e si arrossisce insieme con olio vegetale.
- # Si sbucciano i pomodori e si tagliano infine. Si tagliano i rami delle foglie d'uva e si macinano.
- # Sopra delle cipolle arrostiti si aggiunge salsa e Tra qualche minuti si aggiungono i pomodori e si cucinano finché cambiano le forme.
- # Dopo si aggiungono o riso lavato sale pepe nero insieme con foglie macinate e si miscelano poi si aggiunge l'acqua finché supera un dito di riso.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina solo fuoco basso finché arriva al momento di bollire Poi si cucina ancora per 15 minuti.
- # Dopo quarto d'ora si lascia per frescare circa per 20 minuti poi si inverte e servirsi.

Nota: Cibo di bici è riservata alla zona di Ankara. In alcune fonti dice che si può preparare solamente con la salsa senza usare il pomodoro.