



## Cucinata di Pepe

Biber Aşı



20 pepe  
1 cipolla  
1 bicchierino olio vegetale  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
Mezzo cucchiaio salsa di pepe  
1 cucchiaiino di sale  
Per la sopra;  
2 bicchieri di yogurt  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaiino di menta secca

- # In una pentola si mette acqua e si inserisce sul fuoco quando arriva al momento di bollire si aggiungono le pepe e si bolliscono finché diventano bene a morbide.
- # Dopo si levano le pepe e si tagliano per qualche pezzo.
- # In un'altra pentola si mettono olio vegetale e cipolle si arrossiscono finché le cipolle diventano colore viola.
- # Sopra delle Cipolle si aggiungono la salsa di pomodoro e salsa di pepe si arrossiscono insieme per qualche minuti.
- # Dopo si aggiungono sale e pepe preparate si cucinano circa per 10 minuti.
- # Nel momento di servire alla sopra si mette la miscelata di yogurt insieme con menta secca arrossita con il burro.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Usak (provincia Turca).