



Schiacciata

Bastırma



600 gr carne di pecora
3 melanzane
3 pomodori
3 pepe
3 spicchi d'aglio
1 bicchiere di ceci
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio salsa di pepe
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro 1 cucchiaio di menta secca

- # Ceci si bagnano da una sera prima il giorno dopo si filtra e poi si mettono insieme con carne tagliata nella pentola a pressione.
- # Alla sopra si aggiunge all'acqua e poi si coperta il coperchio e quando arriva al momento di bollire il fuoco sfregola a basso e si cucina circa per 12 minuti.
- # Le melanzane si tagliano grandezza di carne e si mettono nell'acqua salata per mezz'ora.
- # Pomodori si taglia la dimensione di dado cipolle ed aglio si pestano.
- # La carne e ceci si filtrano poi si prende un bicchiere dall'acqua di carne si miscelano false e sale.
- # Nella pentola si mettono in belenzani cipolle aglio carne ceci e pomodoro.
- # Ultimamente si aggiunge le salse miscelate con l'acqua di carne.
- # Perché di pentola si coperta e si inserisce sul fuoco medio circa per 10 minuti dopo il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora la ricetta preparata si miscela alla sopra si aggiungono menta secca riscaldata con il burro si continua a cucinare per 3 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ed una ricetta riservata della zona di Kilis.