



## 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 cucchialino 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 miscolate 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 è una ricetta riservata della zona di Kilis.