



Bollimento con Ceci

Nohutlu Haşlama



1 bicchiere di ceci
1,5 kg carne di pecora senza ossa
2 cipolle
2 patate
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di burro
4 cucchiaini olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Acqua

Ceci si bagnano dalla sera. Il viono dopo si bollisce finche diventano morbide.poi si filtra bene.

Carne si mette nella pentola a pressione e si bollisce circa per 25 minuti.

In un altra pentola le cipolle si arrossicono bene poi si aggiungono le patate tagliate in grosse e spicchi pestati.

Dopo aver cucinate le patate si aggiungono carne pepe sale ceci e si prendono 3 bicchieri dall'acqua boente.

Si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco medio circa per 20 minuti.

Dopo servirsi in caldo.

Nota: Questa è una ricetta riservata alla zona di Tunceli (una provincia Turca).