



Hundali Cigirtma

Hurdalı Çiğirtma



3 bicchieri di farina
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per cucinare:
Olio vegetale
Per la miscelata;
300 gr di carne brasato (hurda)

- # Farina e sale si prende nella ciotola da miscelare. Si aggiunge poca acqua e si miscela.
- # Così si avrà un impasto un po' liquido dal impasto di torta.
- # In una padella grossa si mette olio vegetale poi si riscalda bene.
- # Dalla miscelata preparata si lascia per 2 cucciai. Alla sifra si pizzica brasato .
- # Si cucina tutti e due facciate.
- # Così si prepara 4 cigirtma.

Nota: Ed una ricetta riservata alla zona di Rize. Si può preparare anche con usare marmellata o zucchero per il posto di brasato.