



Indennità İkramiye



2 cipolle
2 cucchiali di burro
Mezzo salsiccia
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
2 uova
2 bicchieri di yogurt
Mezzo bicchiere d'acqua
1 pacco di polvere sollevo
3 bicchieri di farina

- # La cipolla si macina in fine. E poi si mette nella padella poi si aggiunge burro e si arrossisce finche le cipolle diventano morbide.
- # Alla sopra si aggiungono le salsicce tagliate pepe nero e sale si arrossiscono finche cambia il colore di salsicce.
- # Dopo leva dal fuoco e si aspetta per 20 minuti.
- # Acqua yogurt ed uova si mette nella ciotola da miscelare. Si miscelano bene con il miscelatore.
- # Si aggiunge farina e polvere di sallievo. Si miscela ancora per un po.
- # Ultimamente si aggiunge la miscelata di salssicce. Si fa sotto sopra.
- # La miscelata preparata si svuota nel vassao di forno. Poi si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi.
- # Si cucina circa per mezz'ora.
- # Si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Per cucinare si preferisce il vassaio. Altrimenti diventa sottile.