



## Indennità İkramiye



2 cipolle  
2 cucchiai 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 sollievo  
3 bicchieri di farina

- # La cipolla si macina in fine. E poi si mette nella padella poi si aggiunge burro e si arrossisce finché le cipolle diventano morbide.
- # Alla sopra si aggiungono le salsicce tagliate pepe nero e sale si arrossiscono finché 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 sollievo. Si miscela ancora per un po.
- # Ultimamente si aggiunge la miscelata di salsicce. Si fa sotto sopra.
- # La miscelata preparata si svuota nel vassoio 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 vassoio. Altrimenti diventa sottile.