



Arrossimento

Kizartma



1 kg carne di pecora tagliata in cubo
1 bicchiere di ceci
1 cucchiaio di salsa
2 cucchiali di farina
1 cucchiaio di burro
Mezzo cucchiaino di pepe nero
5 bicchieri d'acqua

- # Ceci si bagnano dalla sera prima. Il viorno dopo si filtra bene.
- # Nella pentola a pressine si mettono burro e carne. E si arrossisce sul suoco alto per 6 minuti.
- # Poi si aggiungono salsa farina e si miscela per un po.
- # Si aggiungobo sale ed acqua calda.
- # Si coperta il coperchio e si cucina circa per 20 minuti.
- # Subito prima da servire si aggiunge pepe nero.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa è riservata alla zona di Kilis. Il nome deriva dal color.