



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Rotolamento di Ceci

Nohut Dürüm



1 tazza di ceci
1 bicchierino olio d'oliva
1 pomodoro
1 cipolla
10 o 15 prezzemoli
4 foglie di insalate
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Piedina

Ceci si bollisce un po di piu del.normale. Si filtra e tiene caldo. Si aggiungono sale cumino e pepe nero.

Cipolla si taglia in rotonda. E si schiaccia con dale.

Insalata si taglia in piccole pezzi. Prezzemolo si macina in fine. Pomodoro si taglia in forme dado si aghiinge olio d'oliva e si miscelano.

Sopra di piadina si mette dalla insalata preparata. Ppi si aggiungono i ceci e si fa il rullo.

Se volendo si possono usare succo di limone oppure melagrano.

Nota: Questa ricetta è famosa della zona di Gaziantep. Ogni specialista ha il proprio metodo di preparare questa ricetta.