Cibo di Pane

Ekmek Aşı

1 pane raffermo
1 cipolla
400 gr di carne macinati
Due poomodori
Um cucchiaino di pepe nero
Due cucchiaini di sale
Una tazza di caffè olio vegetale
Quattro bicchieri d'acqua

Primamente pane raffermo si taglia in modo cubo. Si.mette nel.vassaio di forno e si arrossisce nel forno riscaldato a 200 gradi.
Nela pentola si mette carne macinata insime con olio. Si cucina finchè lascia e risucchia il liquido.
Si aggiunge la cipolla macinata in fine. Poi si coperta il coperchio. E si cucina finché diventa transparente le cipolle.
Poi si aggiungono i pomodori tagliati in cubo e si cucina finchè cambiano le forme.
Dopo si aggiungono uova sale pepe nero e si.miscelano.
Si mette acqua e si bollisce per una schiumata.
I pezzi di pane arrossite si aggiungono nel cibo bollente. Si fa uno sotto sopra e ppi si leva dal fuoco.
Servirsi in caldo.

Nota: Questo cibo è riservato nela zona di Bolu.