



Cibo di Pane

Ekmek Aşı



1 pane raffermo
1 cipolla
400 gr di carne macinata
Due pomodori
Un cucchiaiino 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 vassoi di forno e si arrossisce nel forno riscaldato a 200 gradi.

Nella pentola si mette carne macinata insieme con olio. Si cucina finché lascia e risucchia il liquido.

Si aggiunge la cipolla macinata in fine. Poi si copre il coperchio. E si cucina finché diventa trasparente le cipolle.

Poi si aggiungono i pomodori tagliati in cubo e si cucina finché 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 arrostiti si aggiungono nel cibo bollente. Si fa uno sotto sopra e ppi si leva dal fuoco.

Servirsi in caldo.

Nota: Questo cibo è riservato nella zona di Bolu.