



Cibo di Pane

Ekmek Aşı



1 pane raffermo
1 cipolla
400 gr di carne macinati
Due pomodori
Un 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 vassoio 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 coperta 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 bolisce per una schiumata.
- # I pezzi di pane arrossite si aggiungono nel cibo bollente. Si fa uno sotto sopra e poi si leva dal fuoco.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questo cibo è riservato nella zona di Bolu.