



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

---

## Tagliando

Doğrama



Sei melanzane  
300 gr di carne macinata di vitello  
Una cipolla  
Due pomodori  
Quattro spicchi d'aglio  
Un cucchiaino salsa di pepe  
1 cucchiaino salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepe nero  
Cinque bicchieri d'acqua  
Per la sopra;  
Una tazzina di caffè olio d'oliva  
Un cucchiaino menta secca

# Ceci si bagna da una notte prima. Il giorno dopo si filtra. Carne si taglia un po grande del dado.  
# Nella pentola a pressione si mette ceci carne ed acqua. Si coperta il coperchio. Si mette sul fuoco. Quando alza perno il fuoco si regola a basso e si cucina per 25 minuti.  
# In questo momento si sbucciano le melanzane e si lascia nell'acqua salata. Dopo si tagliano dimensione di dito mignolo. Cipolla ed aglio si macinano. I pomodori si tagliano in fine.  
# Sopra carne e ceci cicinati si aggiungono i materiali tagliati si cucinano per in po poi si aggiungono salsa e sale.  
# Tra qualche minuti si aggiungono le melanzane. Si coperta il coperchio e si cucina per 25 minuti.  
# dopo si aggiunge succo di limone e si cucina ancora per 10 minuti e dopo si leva dal fuoco.  
# In una pentola olio d'oliva e menta si riscalda e si aggiunge sopra di cibo preparato.  
# Servirsi in fresco.

**Nota:** Questa ricetta è un piatto regionale della zona di Gaziantep. Il nome originale è "dorgama".