



Tagliando

Doğrama



Sei melanzane
300 gr di carne macinata di vitello
Una cipolla
Due pomodori
Quattro spicchi d'aglio
Un cucchiaio salsa di pepe
1 cucchiaio 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 cucchiaio 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 cicitati 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".