



Ceci con Rucola

Nohutlu Papara



1 bicchiere di ceci bolliti
250 gr. carne di agnello dimensione dado
6 fetti di pane raffermo
1 cipolla secca
1 cucchiaino di sale
Per la sosa:
1 tazza di yogurt
3 spicchi d'aglio pestati
1 cucchiaio olio vegetale
Mezzo cucchiaino di peperoncino rosso

- # Le ceci si lavano e una sera prima si mette nell'acqua che supere per 2 dite.
- # Dopo un giorno sopra delle ceci bagnati si aggiungono cipolle macinate finemente, e carne tagliati dimensione dado, si bolliscono insieme, dopo che sono cotti si aggiunge la sale.
- # Dall'altra parte le pani si tagliano in fetti in lunghezze, e si arrossiscono nella machiana di arossimento pane finchè diventano i colori viola.
- # Nella piatta da servire si filano le pani, sopra si svuota la miscela con carne e latte fresco.
- # Il più alto si svuota lo yogurt con aglio, e si mette peperoncino riscaldato nell'olio.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Rucola è un piatto generale d'Anatolia che per farsi consumare i pani raffermi.