



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

Frittata di Cipolla

Soğanlama



1 salsiccia rotondo
4 cipolle
4 uove
1 cucchiaino salsa di pomodoro
6 cucchiari d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino d'acqua calda

Le cipolle si tagliano in rotonde e poi si mescolano bene con sale . Nella pentola si mette olio vegetale dopo riscaldato si aggiungono le cipolle e si cucinano finchè diventano piccole.
Sopra si aggiunge la salsa e si arrossisce finchè va via il pudore. Poi si aggiungono le salsicce tagliate in fine e si cucinano finchè si lasciano liquidi.
Poi dentro di miscelata si fanno 4 spazzi poi in ogni spazio si rompono le uove e poi si cucinano finchè diventa dura albume d'uova.
Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Questa ricetta specialmente si prepara nella zona d'Ankara in inverno.