



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

---

## Frittata di Cipolla

Soğanlama



1 salsiccia rotondo  
4 cipolle  
4 uova  
1 cucchiaino salsa di pomodoro  
6 cucchiaini d'olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di peperone  
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 uova 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.