



## Sulbiye

Sülbeye



Mezzo kg. carne di agnello tagliato in cubo  
1 bicchiere di ceci bolliti  
4 cucchiali olio di girasole  
1 cucchiaio di salsa  
3 cucchiali di aceto  
25 cipolline  
15 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di sale  
1,5 bicchieri d'acqua calda

# Olio di girasole si mette nella pentola, si aggiungono le carne dopo aver riscaldato. La carne si arrossisce finchè si lascia e risucchia il liquido.

# Sopra si aggiungono cipolle e aglio pestato e si arrossiscono finchè le cipolle diventano trasparente.

# Poi si aggiungono ceci bolliti, salsa, cumino, sale e pepnoro, si mescolano.

# L'ultimamente si aggiungono aceto e l'acqua calda, si coperta il coperchio. Si continua a cucinare circa mezz'oretta sul fuoco basso

# Si servirsi dopo aver tolto 10 minuti dal fuoco.

Nota: Sulbiye è una ricetta speciale della zona di Aksehir (provincia di Konya).