



Келле Дюрюм

Kelle Dürüm



1 голова барана
4 листа лаваша
2 помидора
2 луковицы
Соль,тмин,тимьян

- # Хорошо сварить 1 голову барана. (Можно купить отваренную). Остудить.
- # Промыть мясо и разделить по частям.(глаза,язык,нёбо и тд.)
- # Лаваш разрезать по середине на две части.
- # Начинить порезанными частями головы, положить колечко помидора и лука, посолить, посыпать тмин,тимьян.
- # Завернуть рулетом в лаваш и подавать к столу.

Келле Дюрюм в Турецком городе Измир называют Союшь.