

# ΑΛΚΕΤΑ ΤΟΑΚΟ

Το αλβανικό φαγητό που  
φτιάχνω τα χριστούγεννα είναι  
~~η~~ η γαλοπούλα παίρνω ~~την~~  
γαλοπούλα το αλείφω με βούτυρο  
πάνω ~~του~~ του παίρνω την γαλοπούλα  
και το βάζω σε ένα ταψί το βάζω  
μέσα στο φούρνο μόλις πάρει χρώμα  
το γυρίζουμε από την άλλη μεριά  
για να πάρει κι αυτή το χρώμα μόλις  
πάρει χρώμα βράσουμε έξω το ταψί  
και βράσουμε λίγο νερό το βράσουμε  
μέσα στο φούρνο για 10 λεπτά  
βράσουμε με ~~τη~~ τη γαλοπούλα και  
κρατάμε το ζουμί που έχει αφήσει  
η γαλοπούλα το ζουμί βράσουμε  
τη γαλοπούλα από το ταψί και  
τοποθετούμε σε ένα πιάτο την γαλοπούλα  
και σε ένα τηγάνι βράσουμε λίγο  
βούτυρο και κόβουμε το κρε<sup>μη</sup>κνύδι και  
το βράσουμε μέσα στο τηγάνι μέχρι  
να πάρει το χρώμα του το κρεκνύδι  
παίρνουμε μία κατσαρόλα και βράσουμε  
μέσα το κρεκνύδι και βράσουμε ~~την~~  
μέσα και το ζουμί και το αφήνουμε  
10 λεπτά να βράσει για να πάρει το

άρωμα του ~~το~~ κρεμμυδιού μόλις  
βράση παίρνουμε το ζουμί και  
το χύνω μέσα στο ταψί ~~χωρίς~~<sup>ωρίς</sup>  
τα κρεμμύδια και μέσα στο ζουμί  
κόβουμε λίγο ψωμί. Έτσι φτιάχνεται  
η αλβα<sup>νη</sup>κή γαδοπούδα