



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

Minestrone di Aliske

Alışke Çorbası



Mezzo kg carne di pollo disossata
2 cipolle
2 patate
2 pomodori
2 cucchiai di burro
1 cucchiaino di sale
Per impasto;
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
1 uova
Mezzo limone

- # Le cipolle tagliate si arrossiscono con la margarina alla sopra si aggiungono le carne di pollo e si arrossiscono insieme circa per 10 minuti.
- # Dopo si aggiungono le patate tagliate incubo e si arrossiscono poi 5 minuti si aggiungono pomodori e sale.
- # In questo momento farina l'acqua si miscelano finché arriva alla coerenza di crema.
- # Impasto preparato si mette dentro di minestrone bollente con il cucchiaino non si miscela e si cucina circa per 5 minuti. Quando la fucilata di farina arriva sopra di minestrone significa minestrone cucinato.
- # Ultimamente si miscela il limone. Si prende qualche cucchiai dal minestrone.
- # Si coperta il coperchio e si lascia a riposare circa per 10 minuti. Poi servirsi.

Nota: Minestrone di aliske si prepara nella citta di Eskisehir dalla parte dei Turchi di Tatar.