



## Minestra di Tulen

Tulen Çorbası



1 petto di pollo  
1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
2 cucchiai di farina  
1 cucchiaio di salsa  
1,5 cucchiai di burro  
1 cucchiaio di peperoni a rosso  
6 bicchieri di brodo  
1 cucchiaino di sale

- # Il pollo si bollisce e si taglia. Cipolla ed aglio macina infine e si arrossiscono con il burro finché diventano trasparente alla sopra si aggiunge la farina e si miscela con un miscelatore per qualche volta.
- # Dopo si aggiungono peperoncino salsa e sale quando leva il pudore di salsa si aggiunge il brodo e si bollisce per una schiumata.
- # Poi si aggiunge carne di pollo e dopo aver bollito il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 5 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Minestrone di Tulan è una minestrone di pollo della cucina di Caucasio.