



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

Minestra di Tulen

Tulen Çorbasi



1 petto di pollo
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di salsa
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino 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 Tulen è una minestrone di pollo della cucina di Caucasio.