



## Minestrone di Tocca la Barba

Sakalaçarpan Çorbasi



1 uova  
3/4 bicchieri di latte fresca  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
1 bicchiere di ceci  
Mezzo bicchiere di lenticchie verde  
2 cucchiali di farina  
1 bicchierino olio di girasole  
8 bicchieri di brodo  
1 cucchiaino di sale

- # Primamente si prepara il sugo di minestrone. Nella ciotola si mettono le uova latte sale e la farina finché per arrivare alla coerenza.
- # Impasto preparato si lascia riposare per mezz'oretta. Dopo impasto si condivide in tre pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre grandezza del piatto di servizio. Dopo italiano in strisce e poi si ritagliano inquadратi larghezza di un dito.
- # Anche gli altri impasti si taglano ugualmente e poi si lasciano per asciugare circa due o tre giorni.
- # Poi si passa alla preparazione di minestrone. Ceci e lenticchie si bagnano una notte prima e il giorno dopo si bolliscono.
- # Nella pentola si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si aggiunge la farina e si arrossisce. Alla sua fra si aggiungono ceci e lenticchie si arrossiscono circa per un minuto.
- # Dopo si aggiungono brodo e sale quando inizia a bollire si raggiunge metà di impatto asciugato..
- # Si cucina finché gonfiano i pezzi di impasti.
- # Nel momento da servire alla sua si aggiunge peperoncino a rosso.

Nota: Questa è d'una minestrone della cucina di Ottomano. Oggi si preparano attualmente quasi in tutte le province di Turchia.