



## Minestrone di Tocca la Barba

Sakalaçarpan Çorbası



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 cucchiai 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 divide in tre pezzi uguali.

# Ogni pezzo si apre grandezza del piatto di servizio. Dopo italiano in strisce e poi si ritagliano in quadrati larghezza di un dito.

# Anche gli altri impasti si tagliano 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 impasto 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.