



## Minestrone di Impasto

Hamur Çorbasi



6 sfoglie pronte  
150 gr carne macinata  
1 bicchiere di ceci  
1 cipolla  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaio salsa di pomodoro  
Mezzo cucchiaio salsa di pepe  
2 cucchiali di burro  
8 bicchieri d'acqua

- # Le cipolle si grattugiano carne macinata pepe nero e sale si miscelano.
- # Le sfoglie pronte si ingrandiscono sul tavolo farinato poi si tagliano con il coltello dimensione di scatolina di fiammifero.
- # In mezzo si mette la miscelata di carne macinata prima si piegano dagli angoli in triangolo dopo i fini.
- # Gli altri impasti si fanno ugualmente dopo si tagliano come la striscia di un centimetro.
- # Nella padella si mette a metà di burro. L'impasto si arrossiscono.
- # L'altra metà di burro si mette nella padella poi si aggiungono salsa di pepe e pomodoro si arrossiscono bene alla sua prassi aggiunge l'acqua quando inizia a bollire si aggiungono ceci e sale.
- # Dopo si aggiungono gli impasti e menta secca e si leva dal fuoco
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Gli impasti si possono diventare morbide per questo motivo nel giorno lo stesso si deve consumare.