



Minestrone di Matrimonio con Bulgur

Bulgurlu Düğün Çorbası



100 gr di carne macinata
1 bicchiere di bulgur per risotto
Mezzo bicchiere di lenticchie rosse
Mezzo bicchiere di ceci
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa
1 cucchialino di sale
1 tazzina di caffè olio vegetale
8 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro
1 cucchialino di menta secca
1 cucchialino di peperoncino a rosso

- # I ceci si bagnano da una notte prima il giorno dopo si filtra. Bulgur e lenticchie si lavano insieme senza bagnare.
- # Nella pentola a pressione si mette olio vegetale poi si aggiungono carne macinata e si arrossiscono affinché a carnea lascia liquida e risucchia.
- # Dopo si aggiungono al Salsa Ceci bulgur e lenticchie poi si pizzica sale e si aggiunge all'acqua miscela dopo il coperchio di pentola si coperta.
- # Quando arriva il momento di bollire il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare per 10 minuti.
- # Per servire burro menta secca e peperoncino a rosso si arrossiscono in una padella poi si svuota sopra di minestrone.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Urgup provincia di Nevsehir.