



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

Minestrone di Re

Hünkar Çorbasi



2 cosce di pollo
3 cucchiai olio vegetale
1 cipolla
3 cucchiai di farina
1 cucchiaio di burro
2 bicchieri di latte
1 cucchiaino di curcuma
1 cucchiaino di sale
6 bicchieri di brodo
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Le cosce di pollo si bolliscono poi si levano le ossa dopo si tagliano in pezzi piccoli. La cipolla si taglia infine.
Nella pentola si mette olio vegetale poi si aggiungono alle cipolle e si arrossiscono.
In un'altra pentola si mette a burro e farina si arrossisce finché si leva il pudore di farina.
Dopo la farina si aggiunge nella pentola di cipolla. Dopo si aggiungono le carne di pollo e si miscelano per un po'.
Alla sopra si aggiungono al latte caldo brodo e sale si cucinano per una schiumata. Dopo il fuoco si regola abbassa la cucina ancora per 5 minuti.
Si aggiunge curcuma subito prima da levare dal fuoco.
Servirsi in caldo.

Nota: Minestrone di Re è una ricetta quasi dimenticata della zona di Ardahan.