



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

Minestrone di Re

Hünkar Çorbası



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.