



Minestrone di Iftar con Impasto

Hamurlu İftar Çorbası



350 gr carne di pollo tagliato in cubo
1 cipolla
1 carota
1 patata
5 cucchiari olio vegetale
1 cucchiaino di sale
8 bicchieri d'acqua
Per impasto;
2 cucchiari di farina
1 bicchierino d'acqua
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
10 o 15 prezzemoli

- # La carne di pollo si taglia in cubo dopo la cipolla si macina la carota e la patata si sbucciano dopo si tagliano a dimensione di dado.
- # Nella pentola si mette l'olio vegetale dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle poi si arrossiscono.
- # Dopo si aggiunge il pollo che si cucina circa per 10 minuti.
- # Dopo si aggiunge la carota tra 5 minuti si aggiungono le patate.
- # Quando tutti i materiali diventano bene a morbide si aggiungono l'acqua calda e sale poi si lascia per bollire.
- # In questo momento farina, l'acqua e sale si celano così diventa una miscelata coerente di crema.
- # La miscelata preparata si aggiunge nell'acqua bollente con il cucchiaino.
- # Dopo 10 minuti si leva dal fuoco.
- # Nel momento in cui si serve sopra si pizzica il prezzemolo macinato.

Nota: Questa ricetta si può preparare solamente anche con le verdure.