



Bostana

Bostana



1 mazzetto di porcellana
4 pomodori
3 cipolle
1 pepe italiane
1 spicchio d'aglio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
4-5 pezzi di menta fresche
Per la sopra;
1 cucchiaino sale di pepe piccante
1 cucchiaino di melagrana
1 cucchiaino di peperoncino rosso
1 cucchiaino di sale
2 cucchiali olio d'oliva
2 bicchieri d'acqua

- # Menta prezzemolo cipolla aglio e porcellana si macinano bene . I pomodori si tagliano dimensione di dado.
- # Salsa melagrana sale olio d'oliva e lacqua si miscelano bene.
- # In una ciotola profonda si mettono la miscelata e materiali tagliati. E si miscelano bene.
- # Si consuma con il cuchiaio come minestrone.

Nota: Bostana è una ricetta riservata alla zona di Sanliurfa. In genere si consuma con çiğ köfte (polpetta cruda).