



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

Bostana

Bostana



1 mazzetto di porcellana
4 pomodori
3 cipolle
1 pepe italiane
1 spicchio d'aglio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
4o5 pezzi di menta fresche
Per la sopra;
1 cucchiaino sale di pepe piccante
1 cucchiaio di melagrana
1 cucchiaino di peperoncino rosso
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini 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 cucchiaio come minestrone.

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