



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

Minestrone di Bulamac

Bulamaç Çorbası



200 gr di carne macinata
1 cipolla
4 cucchiari olio vegetale
1 cucchiaino di sale
8 bicchieri liquido di osse

- # Le cipolle si macinano e si aghiinge olio vegetale. Si arrossisce finche cambia il colore.
- # In un altra pentola si mette la carne macinata. Si cucina sul fuoco medio finche lascia e risucchia il liquido.
- # Alla soora si agginge la farina. Si miscela ancora per qualche minuti.
- # Dopo si aggiunge nella pentola di cipolla. Poi si aggiungono sale acqua e liquido di osse.
- # Si miscela ogni tanto e si cucina per una schiumata.poi il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 45 minuti.
- # servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata alla zona di Isparta.