



## Minestrone di Bulamac

Bulamaç Çorbasi



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

- # Le cipolle si macinano e si aggiunge olio vegetale. Si arrossisce finché cambia il colore.
- # In un'altra pentola si mette la carne macinata. Si cucina sul fuoco medio finché lascia e risucchia il liquido.
- # Alla soora si aggiunge 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.