



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

---

## Minestrone di Nozze con Pollo

Tavuklu Düğün Çorbası



700 gr carne di pollo con ossa  
1 bicchiere di riso  
1 bicchiere di ceci  
8 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino di sale  
Per il sugo;  
2 cucchiari di farina  
1 limone  
1 uova  
Per la sopra;  
2 cucchiari di burro

- # Ceci si bagnano una sera prima. Il giorno dopo si bolliscono finché diventano morbidi.
- # Nella pentola si mettono pollo sale ed acqua . Si cucinano finché carne di pollo diventa morbida.
- # Riso si cucina finché gonfiano bene con liquido di pollo bollito.
- # Dopo carne di pollo si taglia . Si miscelano uova farina e succo di limone.
- # Dopo aver preparato il riso, il sugo si aggiunge. E si miscela.
- # Dopo si aggiungono pollo e ceci si cucinano finché per una bollita.
- # Si mettono nella tazza da servire ed alla sopra si aggiunge burro sciolto.

**Nota:** Questa ed una ricetta famosa della zona di Isparta.