



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 cucchiali di farina
1 limone
1 uova
Per la sopra;
2 cucchiali 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 finchè carne di pollo diventa morbida.
- # Riso si cucina finchè 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 fino per una bollita.
- # Si mettono nella tazza da servire ed alla sopra si aggiunge burro sciolto.

Nota: Questa è una ricetta famosa della zona di Isparta.