



Minestrone di Grano con Carne

Etli Buğday Çorbasi



300 gr di carne
1 bicchiere di ceci
1 bicchiere di grano
1 cipolla
1 cucchiaio di burro
2 cucchiani di sale
1 cucchaino di pepe nero
7 bicchieri di brodo
Per lo sciroppo;
1 uovo
1 limone

- # Carne ceci e grano si bolliscono separatamente. Poi la carne si taglia in piccole.
- # Cipolla si taglia in piccole poi si prende in pentola dopo si aggiunge burro. Dopo si arrossisce finchè diventano bene morbide.
- # Dopo si aggiungono carne grano e ceci si arrossiscono per un'pò.
- # Dopo si aggiungono sale e brodo si miscela per qualche volta.
- # Uova e succo di limone si miscelano bene.
- # Poi si prende per qualche cucchiai dal minestrone bollente e si aggiunge nella miscelata di sugo . Poi il sugo preparato si aggiunge nel minestrone bollente.
- # Minestrone si miscela e si cucina ancora per una schiumata.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa è una ricetta riservata alla cucina di Impero Ottomano.