



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

Minestrone D'Alcanna

Kına Çorbası



1 pollo
10 bicchieri d'acqua
1 bicchiere di riso
1 limone
1 cucchiaino amido di mais
cucchiaino di pepe nero
cucchiaini di sale
Per la sopra;
1 cucchiaino di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di caffè peperoncino a rosso

Carne di pollo si mette nell'ampentola ed aa sopra si aggiunge l'acqua. Si coperta il coperchio.e si cucina circa per 17o 20 minuti.
Dopo nell'acqua la stessa si bolisce riso circa per 20 minuti.
In questo momento la carne fi.pollo si leva dal osse.
Sopra di riso si aggiungono carne di pollo tagliate poi si bolisce per una schiumata.
Si miscelano bene amido limone sae e pepe nero insieme un cucchiaino liquido di pollo. Poi si mette dentro di mineatrone.
Si cucina con miscelare per una schiumata.
In un altra padella.si mette olio vegetale ppi si mette peperoncino a rosso e si arrossisce sul fuoco medio.
Nella tazza da servire si.mette minestrone . Alla sopra si mette olio riscaldato.

Nota: Questo.minetrone si prepara nei giorni speciali nella zona fi Tarkya. Come negli giorni di matrimonio.