



Minestrone D'Alcanna

Kına Çorbasi



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'amprentola ed a sopra si aggiunge l'acqua. Si coperta il coperchio e si cucina circa per 17o 20 minuti.
- # Dopo nell'acqua la stessa si bollisce 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 bollisce per una schiumata.
- # Si miscelano bene amido limone sae e pepe nero insieme un cucchiaio 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 minestrone si prepara nei giorni speciali nella zona fi Tarkya. Come negli giorni di matrimonio.