



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

---

## Minestrone D'Alcanna

Kına Çorbası



1 pollo  
10 bicchieri d'acqua  
1 bicchiere di riso  
1 limone  
1 cucchiaio amido di mais  
cucchiaino di pepe nero  
cucchiaini di sale  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di caffè olio vegetale  
1 cucchiaio 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 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.minetrone si prepara nei giorni speciali nella zona fi Tarkya. Come negli giorni di matrimonio.