



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

Minestrone di Dugurcuk

Düğürçük Çorbası



1 bicchiere di bulgur (dugurcuk) fine
1 bicchiere di burro
1 cucchiaino di salsa
8 bicchieri di brodo
1 cipolla
150 gr di carne macinata
Mezzo bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale

- # Nella pentola si mette il burro Dopo aver sciolto si aggiunge la salsa che si arrossisce Finché si leva il pudore.
- # Dopo si aggiungono brodo e Sale quando arriva al momento di bollire si aggiunge bulgur e si cucina finché gonfiano.
- # In questo momento in un'altra padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato le cipolle tagliate si arrossiscono.
- # Alla sopra si aggiungono carne macinata e si pizzica il sale si arrossiscono Finché le carne cucinano.
- # Ultimamente la carne macinata cucinata aggiunge dentro di minestrone e si cucina per una schiumata.
- # Dopo minestrone si mette nella tazza da servire alla sopra si può pizzicare menta secca.

Nota: Questo minestrone si può preparare in tante province di Anatolia.