



Minestrone di Dugurcuk

Düğürçük Çorbasi



1 bicchiere di bulgur (dugurcuk) fine
1 bicchiere di burro
1 cucchiaio 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.