



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

Minestrone di Tandir

Tandır Çorbası



4 patate medie
1 bicchierino di latte
1 cipolla secca media
Mezzo bicchiere di bulgur (grano rotto)
1 bicchiere di ceci
1 cucchiaio di salsa
7 bicchieri acqua o brodo
1 bicchierino d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di menta

- # Primamente si bolliscono ceci bagnati da sera e patate separatamente .
- # Nella pentola si mette olio vegetale e poi quando riscalda sopra si aggiunge cipolla tagliate dopo aver violato si aggiunge la salsa e si arrossiscono bene.
- # Sopra si aggiunge bulgur lavato bene. Dopo giramento per un pò sopra si aggiungono l'acqua oppure brodo e si cucina per 15 minuti.
- # In questo momento si sbuciano le patate . Poi si pattono bene e diventano come purè .
- # Purè si aggiunge nel minestrone che cucinando. Poi si miscelano bene con forchetta oppure con miscelatore.
- # Si aggiungono ceci bollito e sale, dopo del momento di bollimento si bollisce ancora per 5 minuti.
- # L'ultimamente si aggiunge la menta secca, si miscela e si toglie dal fuoco. Si porta in caldo a tavolo.

Nota: Minestrone di tandir è una ricetta tradizionale conoscente nell'anatolia da prima.