



Minestrone di Principe

Şehzade Çorbası



2 bicchieri di mandorle
2 bicchieri di latte
2 cucchiari di burro
1 bicchieri di farina
8 bicchieri di brodo
2 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di peperone
Per la sopra ;
8 cucchiari d'olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaio di prezzemolo macinato

Le mandorle si bolliscono per un pò. Poi si prendono le sbucchie interno. Sopra si aggiunge latte. Poi si passano dal robot.

Il burro e farina si mette nella pentola, e si miscela sempre sul fuoco medio. Finchè il colore della farina diventa viola.

Sopra della farina arrossita si mette il brodo. Si continua a miscelare .

Sopra si mette la miscelata con madorle , sale, e peperone, si continua a miscelare sul fuoco medio.

Dopo il momento di bollimento il fuoco si trasforma basso e il minestrone si cucina ancora per 10 minuti.

In questo momento si prepara la miscelata per la sopra del minestrone. Nella padella si mettono olio vegetale riscaldata e peperoncino a rosso, si mette sul fuoc medio. Quando il colore del peperoncino esce nell'olio si toglie dal fuoco. Si aggiunge prezemolo macinato finemente.

Il minestrone preparato si mette nelle tazze da servirsi. Sopra si mette dalla miscelatra con peperoncino a rosso. Si porta al tavolo.

Nota: Questo minestrone si preparato per la prima volta nell'anno 1539 per i figli di Re KANUNI SULTAN SULEYMAN i principi SELIM e BAYEZID . Per il loro nozze di circoncisione.