



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

---

## Minestrone di Pancia

Paça Çorbası



10 pezzi di piede di pecore  
1 bicchierino di farina  
1 bicchierino d'olio vegetale  
4 spicchi d'aglio  
8 bicchieri d'acqua  
2 cucchiaini di sale  
Per la sopra ;  
1 bicchiere di sottaceto  
1 aglio  
Mezzo cucchiaino di sale

# I piedi di pecore si puliscono bene un giorno prima e si levano tutti i peli . I parti delle unghie si tengono in fuoco. (si fanno così per levare i peli tra delle unghie).  
# Poi i piedi delle pecore preparate si mettono in una pentola che pieno d'acqua. Si aspetta per una notte.  
# Il giorno dopo si levano dall'acqua e si lavano bene poi si mettono dentro pentola a pressione. Sopra si aggiunge 4 spicchi d'aglio e 8 bicchieri d'acqua. Dopo che arriva al momento da bollire , si cucina minimo per 1 ora.( la pentola deve essere a pressione)  
# I pezzi di carne si devono essere morbide che si levano dal osso. Poi di nuovo si filtrano. Si levano bene dalla ossa. Se c'è grande pezzo si divide.  
# Nella pentola si mettono olio vegetale e farina. Si arrossisce la farina sul fuoco medio finchè il colore si cambia.  
# Sopra si aggiunge tutta l'acqua filtrato . Dopo aver bollito si aggiungono i pezzi di carne e sale.  
# Poi il minestrone si cucina per 10 minuti . in questo momento spicchi si pesta con con mezzo cucchiaino di sale. Sopra si aggiunge sottaceto e si miscelano.  
# Il minestrone cucinato si mette nelle tazze di minestrone. Alle sopra si mettono 1 cucchiaino dalla miscelata di aglio.

**Nota:** Questo minestrone non si preferisce molto perchè dipende gelatina di se stesso.