



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

Minestrone di Perlina

Misket Çorbası



1 bicchiere di cece bollita
200 gr di carne macinata
2,5 cucchiaini di grano fino
1,5 - 2 cucchiaini di farina
1 cipolla secca
1 cucchiaio di salsa
1 bicchierino d'olio vegetale
1 uova
5 ? 7 rami di prezzemolo
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
pepenero
7 -8 bicchieri di acqua calda

Per avere un impasto della polpetta si mescolano gli ingredienti; carne macinata, grano fino, farina, uova, cumino e pepenero.

Poi si fanno le polpette per le grandezze di perlina.

Dall'altra parte le cipolle si tagliano finemente e poi si arrossiscono nell'olio e sopra si aggiunge l'acqua calda.

Le polpette si mettono dentro di quest'acqua cipollata e si cuoano finche arrivano sopra l'acqua.

Poi sopra si aggiungono cece bollita e salsa arrossita , e prima di servire si decora con i rami del prezzomolo e poi si servire.

Nota: Le cipolle si possono aggiungere nella miscela di polpetta anche prima d'arrossimento, ma se si mette dopo aver arrossito questo da un gusto alla minestrone.