



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

---

## Minestrone di Perlina

Misket Çorbasi



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 cucchiaino 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.