



Minestrone di Perlina

Misket Çorbasi



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

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

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 finché arrivano sopra l'acqua.

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