



Minestrone di Arafat

Arafat Çorbasi



2 cosce di pollo
1 pomodoro
5 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaio di farina
1,5 bicchieri di ceci
2 bicchieri di yogurt
4 spicchi aglio
1 cucchianino di sale
1 cucchiaio menta secca
8 bicchieri d'acqua
Per Le palline ;
1 bicchiere bulgur (pezzi dei grani)
2,5 bicchieri d'acqua calda
1 cucchiaiino di cumino
1 cucchiaiino di pepenero
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
1 cipolla secca piccola
1 cucchiaiino di sale
1 bicchierino di farina

Ceci si puliscono da sera e si bagnano si lavano bene , e poi si mette nell'acqua e rimane fino al giorno dopo , il giorno dopo si bolliscono finchè ammorbidiscono.

Sopra delle cosce si mettono 8 bicchieri d'acqua. S lasciano a bollire.

Sopra del grano fino si mettono 2,5 bicchieri d'acqua calda, s'aspetta per 10 minuti, poi sopra si aggiungono la cipolla grattugiato, cumino, sale, pepenero, peperoncino a rosso.

La miscelata si inizia ad impastare, si aggiunge la farina , si rotolano e poi le palline prparate si mettono in un piatto farinato. Le palline si muovono e così tutte le parte diventano farinate.

Le cosce bollite si puliscono delle osse e si tagliano finemente.

Nella pentola di minetrone si mett olio vegetale dopo riscaldato si aggiunge la farina, si arrossisce per 2- 3 minuti, sopra si aggiunge il pomodoro grattugiato.

Dopo arrossimento dei pomodori per 2- 3 minuti si aggiunge tutta l'acqua del bollimento di cosce. Dopo aver bollito si aggiungono le palline preparate. Dopo 10 minuti sopra delle palline si aggiungono le cosce tagliate e ceci bolliti.

In questo momento yogurt si miscela insieme con agli pestati e con 1 bicchiere d'acqua. Quando il minestrone arriva nel momento di bollimento si mette piano piano , poi si pizzica la sale. Si cucina ancora per 5 minuti con miscelara sempre.

L'ultimamente si mette la menta secca, si miscela bene, si toglie dal fuoco, si servirsi n caldo.

Nota: Nel minestrone di arafat , la miscelata di yogurt si può aggiungere senza cucinare anche nel momento di servirsi.