



## Minestrone di Asure

Aşure Çorbası



250 gr. pollo tagliato in cubi  
1 bicchiere bulgur (grano rotti per asure)  
Mezzo bicchiere di ceci  
Mezzo bicchiere di fagioli  
1 pomodoro grosso  
1 cipolla grossa  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaio di burro  
3 cucchiali d'olio vegetale  
1 succo di limone  
2,5 cucchiaini di sale  
8 - 10 rami di prezzemolo  
2- 3 rami di menta secca  
4 bicchieri d'acqua

- # Una notte prima si puliscono bene fagioli, grano rotto per asure e ceci. poi si lavano bene. Grano in 1 ciotola ceci e fagioli in 1 altra ciotola si mettono. E si riempiscono con l'acqua che supera 1 dito.
- # Il giorno dopo grano separate mente poi ceci e fagioli si bolliscono insieme con l'acqua di bagnarsi.
- # Poi grano si condivide in due la metà si fa passare dal robot e si fa il purè.
- # In una pentola si mettono olio vegetale e burro. Dopo aver sciolto il burro e sono riscaldati si aggiunge la cipolla tagliata finemente, e si arrossisce.
- # Dopo aver violato la cipolla si aggiunge la salsa e si gira per un pò. poi si aggiunge la carne di pollo tagliata in cubo.
- # Dopo aver preso il liquido di carne si aggiungono fagioli, ceci, e grano poi l'altra metà del grano pestato dal robot. Tutti questi si mischiano insieme con i liquidi se stessi.
- # Dop aver miscelato tutti i materiali si aggiungono i pomodori sbucciati e sale . Si bollisce ancora per 5 minuti.
- # L'ultimamente si aggiungono la menta secca tagliata finemente, prezzemolo e succo di limone , si miscelano e poi si toglie subito dal fuoco , servirsi in caldo.

Nota: Se volendo nel minestrone di asure si possono aggiungersi triglie secco, fave e mais.