



Minestrone del Sultano

Sultan Çorbasi



1 Mazzetto di spinaci
1 cipolla secca
1 bicchiere lenticchie rosse
8 cucchiai d'olio vegetale
1 carota media
1 cucchiaio di farina
7 bicchieri di brodi
2,5 cucchiai di sale
mezzo cucchiaiino di pepenero
Per la polpetta:
200 gr di carne macinata
1 fetta di pangrato
1 cipolla piccola
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di pepenero.

- # Lenticchie si lavano e si aggiunge 4 bicchieri d'acqua. si cucina finchè si sciolgono le lenticchie.
- # Spinaci si lavano, si tagliano finemente, poi si mettono in una pentola piccola, sopra si aggiunge la cipolla tagliata finemente, e poi si aggiunge 1 cucchiaiino di sale si mescolano bene. Si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco basso per mezz'ora.
- # In questo momento si prepara la polpetta di minestrone; si grattugia la cipolla, dopo aver mescolato con pangrato si aggiungono sale e pepenero. si impastano i materiali finchè diventano omogeneamente.
- # Dopo si fanno le polpette da questa miscelata grandezza di nocciolo. si arrossiscono nell'olio poco.
- # Olio vegetale si mett enella pentola da cucinare. dopo aver riscaldato si aggiunge la carote tagliata in dado. Si arrossiscono.
- # Dopo cambiamneto il colore di carote si aggiunge la farina. si fa mescolare ancora per 1 - 2 minuti. poi si aggiunge la miscelata cucinata con spinaci e si fa mescolare ancora per un pò.
- # Sopra si aggiunge le lenticchie filtrate e bollite, poi si aggiungono 7 bicchieri d'acqua e 2 cucchiai di sale.
- # Quando arriva il momento da bollirsi si aggiungono le polpette, si cucinano per 15 minuti sul fuoco medio.
- # L'ultimamnente si aggiunge il pepnero, poi si prende dal fuoco, si servirsi in caldo.

Nota: Nel minestrone si puo aggiungere con la carota in sieme anche sedano.