



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

Minestrone di Gombo

Bamya Çorbası



250. Gr. Gombo di fiore
1 cipolla secca media
1 carota media
2 pomodori
1 bicchierino d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
7 bicchieri brodi
Mezzo cucchiaino di aceto
1 bicchiere di ceci bolliti
Per il sugo;
1 uova
1 limone
3 cucchiari farina
1 bicchiere d'acqua

La parte testa dei gambi si tagliano com'è ine della matita. Poi si fanno aspettare in una ciotola pieno d'acqua fresca per 4 - 5 minuti. E poi si filtrano .

Olio vegetale si mette nella pentola di minestrone, quando riscaldato si aggiunge le cipolle tagliate finemente.

Dopo aver morbidato la cipolla si aggiunge la carota tagliata in dado. Dopo miscelamento per un pò si aggiungono i gombi filtrati. Nche gombo si miscela per un pò con gli altri materiali. Poi si aggiunge il pomodoro sbucciato e tagliato com'è il dado.

Sopra si aggiunge aceto e brodo. Quando arriva nel momento da bollirsi si cucina ancora per 20 minuti.

In questo momento si prepara il sugo. Si mettono in una ciotol profonda uova, succo di limone, farina ed 1 bicchiere d'acqua . Si miscelano bene finchè diventano bene omogenee.

Il sugo pereparato si svuota velocemente nel minestrone. L'ultimamente si aggiunge ceci bolliti si continua a cucinare ancora per 5 minuti .

Si servirsi in caldo.

Nota: Gombo di fiore è quello gombo che appena uscito dal fiore. Se non si riesce trovare il gombo i fiore si puossono usare il gombo piccolino anche.