



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

Minestrone di Conto

Say Çorbası



1 bicchiere di ceci
2 foglie grosse di cavolo
1 cipolla piccola secca
4 bicchieri l'acqua o brodo
1 cucchiaio di burro
1,5 cucchiaini di sale
Per la sopra ;
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

- # Ceci si bagna dalla sera e il giorno dopo si bollisce. Si tagliano in qualche pezzi foglie di cavolo e cipolla.
- # I materiali preparati si mettono nel robot e sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua si miscelano bene finchè arrivano al odo di purè.
- # La miscelata preparata si mette nella pentola e sopra si aggiunge 3 bicchieri d'acqua. Si mette sul fuoco medio.
- # Si cucina il minestrone con miscelare ogni tanto. Quando arriva nel momento di bolirsi si regola al basso. Si aggiungono burro e sale.
- # Si toglie dal fuoco dopo aver cucinato insieme tutti i materiali . Si mette nei piatti profondi o nelle tazze.
- # Si servirsi dopo aver messo alla sopra il formaggio a bianco grattugiato.

Nota: 1 bicchiere di ceci secchi diventa 2 bicchieri di ceci dopo aver bollito.