



Minestrone di Cavolfiore

Karnabahar Çorbasi



Cavolfiore di una tazza di composto
3 cucchiai di farina
5 cucchiai olio di girasole
6 bicchieri l'acqua o brodo
2 cucchini di sale
Per il sugo;
1 bicchiere di latte
1 uova
Mezzo succo di limone
Per la sopra ;
7 – 8 rami di aneto
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Cavolfiore si bollisce, si filtra, si diventa com'è il purè schiacciando con la forchetta oppure farsi passare dal robot.
- # Olio vegetale si mette nella pentola e si mette sulla fuoco medio. Dopo aver riscaldato olio si aggiunge la farina .
- # Si mescolano sempre finchè la farina diventa viola.
- # Sopra si amette il purè di cavolfiore, dopo aver miscelato per qualche volta si aggiunge 6 bicchieri d'acqua oppure il brodo.
- # In questo momento si prepara il sugo di minestrone di cavolfiore. Si mettono in una ciotola profonda uova, succo di limone e latte si miscelano bene.
- # Nel sugo si mette 1 cucchiaio dall minestrone. Così il sugo si riscalda per un pò, poi si mette nel minestrone con miscelare.
- # L'ultimamente si aggiunge la sale e si bollisce per una schiumata, si toglie dal fuoco.
- # Si mette nelle taze profonda oppure nei piatti da servire. Sopra si mette aneto macinata e peperoncino a rosso, si servirsi.

Nota: Il regione di cavolfiore è mediterraneo orientale . Nelle regioni diverse si può chiamare anche karabit.