



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

## Minestrone di Cavalfiore

Karnabahar Çorbası



Cavalfiore di una tazza di composto  
3 cucchiari di farina  
5 cucchiari 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 bolisce, 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 mettet 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 cucchiaino 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 bolisce 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.