



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

Minestrone di Aristocratico

Aristokrat Çorbası



1 piccolo cavolino
1 patata media
1 carota media
1 cipolla secca media
250. Gr. Carne di pollo senza ossa
1 bicchierino d'olio vegetale
7 bicchieri brodo di pollo
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero
Per il sugo ;
1 uova
1 succo di limone
2 cucchiai di farina
1 bicchiere brodo di pollo

Nella pentola si mette olio vegetale, dopo riscaldato si mette la cipolla tagliata.

Sopra della cipolla si mettono prima la carota tagliata com'è il dado poi cavolino e patata. Si miscela finchè i materiali diventano trasparenza.

Sopra delle verdure si aggiunge 7 bicchieri brodo di pollo. Si aspetta finchè si bolisce.

In questo momento la carne i polo bollito si taglia finemente. Dopo aver bollito delle verdure si mette sopra.

In una pentola profonda si prepara il sugo per questo si miscelano bene farina, uova, brodo di pollo e succo di limone. Si prnde un pochino dal minestrone bollente e si mette nel sugo per riscaldarsi un pò

Poi il sugo preparato si mette nel minestrone e si miscela.

L'ultimamente si aggiungono pepenero e sale. Poi il fuoco si regola basso e si bolisce ancora per 5 minuti.

Dopo aver tolto dal fuoco si servirsi in caldo.

Nota: Durante la preparazione si decide di usare il tuorlo d'uova. Il motivo di questo se si prende l'albume d'uova e se non si riesce miscelare bene si può vedere le asperità.