



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

Minestrone di Tarhana

Tarhana Çorbası



- 1 bicchiere di tarhana
- 1 cipolla media secca
- 2 pepe italiane
- 2 cucchiari di carne macinata
- 1 cucchiaino di salsa
- 1 cucchiaino di sale
- 9 bicchieri d'acqua
- 1 taza di te' olio vegetale
- 1 cucchiaino di pepenero
- 1 cucchiaino di menta secca

Prima la carne macinata si arrossisce nell'olio, sopra si mettono la cipolla trattugiata finmente, pepe italiane e salsa poi si cucinano bene.

E sopra si aggiungono 9 bicchieri d'acqua fredda e poi prima di scaldare acqua si aggiunge la tarhana.

Sopra si aggiungono sale e pepnero e poi si cucinano fino a bollire per un po'.

E si mettono caldi nelle tazze di minestrone. Prima di servirse sopra si mette la mette la menta secca.

Nota: Tarhana si mette assolutamente quando ancora l'acqua fredda, perche' se si mette nell'acqua calda la minestrone diventa dentellatura.