



## Minestrone di Tarhana

Tarhana Çorbasi



1 bicchiere di tarhana  
1 cipolla media secca  
2 pepe italiane  
2 cucchiali di carne macinata  
1 cucchiaio 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.