



## Minestrone d'Arabo

Arabaşı



1 pollo piccolo  
1 succo di limone  
10 bicchieri d'acqua  
1,5 cucchiaini di sale  
1,5 cucchiaini di pepe rosso polverato dolce  
Per l'impasto;  
4 bicchieri di farina  
4 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino di sale

- # Il pollo si pulisce, si mette in una pentola, sopra si aggiunge 10 bicchieri d'acqua, si lascia a cottura.
- # In questo momento si prepara l'impasto, la farina si mette in una ciotola profonda si aggiunge sale e si mescolano. Sopra si aggiunge 4 bicchieri d'acqua piano piano.
- # La miscelata si svuota sul vassoio di forno mezzo bagnato, si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi per 15 minuti. (L'impasto si può cucinarsi anche sul fuoco per il posto del forno, in questo momento l'impasto si può rotolare presto per questo non si preferisce questo)
- # Nel momento di raffreddamento dell'impasto il pollo si separa dalle ossa. Si divide in pezzi piccoli.
- # Si mettono carne di pollo, pepe rosso polverato dolce, sale e succo di limone nell'acqua di pollo nella pentola. si mescolano e si lasciano a cucinare sul fuoco medio finché al momento di bollimento.
- # Il minestrone si mette in una tazza media profonda, poi si prende dall'impasto diametro di tazza, poi in questo spazio si inserisce la tazza di minestrone.
- # L'impasto nel vassoio si taglia secondo numero delle persone in tavola. si mettono cucchiai secondo del tavolo.
- # Se volendo l'impasto preparato si taglia com'è i fetti di baklava e si mette nel minestrone.

**Nota:** Si organizzano nei giorni minestrone d'arabo nell'Anatolia in stagione di inverno mangiare con pane questo minestrone.