



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 bagniato, 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 modo 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 condivide in pezzi piccoli.
- # Si mettono carne di pollo, pepe rosso polverato dolce, sale e succo di limone nell'acqua di pollo nella pentola. si miscelano 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 cucchiali 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.