



## Ihbeysi

İhbeyşî



2 cipolle secche  
1,5 cucchiali di salsa  
1 cucchiaio di farina  
7 bicchieri d'acqua  
1,5 bicchierini d'olio vegetale  
1 succo di limone  
4 spicchi di aglio  
1 cucchiaiino di sale  
Per la polpetta;  
350. Gr.carne macinata per la polpetta  
1 bicchiere di grano fino (fino bulgur)  
1 cucchiaiino di sale  
Mezzo cucchiaiino di peepnero  
Mezzo cucchiaiino di peperoncino a rosso  
Per la sopra;  
8 - 10 rami di prezzemoli

# Sopra della carne macinata si aggiungono grano fino, sale, pepenero e peperoncino a rosso . Si impastano tutti gli ingredineti circa 10 minuti.

# Dall'impasto si prendono dai pezi grandeze di ceci.

# In una pentola si mette l'olio, poi la pentola si mette sul fuoco alto, dopo aver riscaldato olio si aggiungono le polpette e le polpette si arrossiscono bene con muovere nella pentola.

# Le polpette arrossite si tolgono dalla pentola e poi si rimette l'altra parte del olio rimasto.

# Dopo aver riscaldato olio si aggiunge la cipolla tagliata finemente. Dopo che diventato viola per un pò le cipolle si aggiungono sale e salsa. si fanno mescolare per qualche volta.

# Poi si pizzica la sale e poi si aggiunge 7 bicchieri d'acqua. la miscelata quando arriva nel momento da bollire si aggiungono le polpette.

# Il minestrone si cucina circa 15 minuti sul fuoco medio e poi l'ultimamente si aggiunge nella minestrone la miscelata preparata dal succo di limone e dagli agli pestati. Si toglie dal fuoco dopo qualche minuto.

# Ihbeysi si servirsi in caldo. sopra si pizzica il prezzemolo macinato finemente.

Nota: Nella zona di Adana(città turca) per tutte le preparazione delle polpette sempre il grano fino si usa il secco . Prima di usare subito si pulisce bene.