



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

Minestrone di Riso con Mandorle

Bademli Piring Çorbası



1 bicchiere di riso
Mezzo bicchiere di mandorle
1 cipolla media secca
Pieno di 1 cucchiaio di burro
Mezzo bicchiere di latte
1 pepe di chiarliston medio
1 pomodoro medio
2 - 3 rami di aneto
Mezzo cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
6 bicchieri di brodo o l'acqua

Primamente riso si lava bene poi si mett ein una ciotola profonda, sopra si aggiunge 4 bicchieri d'acqua. Poi riso si lascia a cucinare sul fuoco medio a cucinare finchè si perdono i colori se stessi.

Il burro si mette nella pentola di minestrone, sopra si aggiunge le cipolle tagliate finemnte, dopo aver morbidato le cipolle si aggiunge riso.

Sopra si aggiungono con 5 minuti di tempo chiarliston pepe, mandorle pestate, pomodori tagliati in dadi. Poi si aggiunge 6 bicchieri d'acqua.

I materiali si cucinano insieme per 15 minuti. Il riso si aggiunge alla minestrone con l'iquido di se stesso. Dopo aver bollito un pò si aggiungono sale, pepenero, latte.

Per la latte non si bollisce molto. Si toglie dal fuoco. Poi si aggiunge subito aneto macinato. si miscelano, si condivide nelle tazze.

Nota: Questo minestrone èd una ricetta di Rumeli. (nella parte europea della Turchia)