



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı 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 è una ricetta di Rumeli. (nella parte europea della Turchia)