



Minestrone di Riso con Mandorle

Bademli Pirinç 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 chiariston 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 mette in 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 finemente, dopo aver morbido le cipolle si aggiunge riso.
- # Sopra si aggiungono con 5 minuti di tempo chiariston 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'liquido di se stesso. Dopo aver bollito un po' 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)