



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

Minestrone di Tarhana con Sedano

Kerevizli Tarhana Çorbası



1 bicchiere di tarhana
1 cipolla secca media
2 spicchi di aglio
1 sedano medio
7 cucchiaini d'olio vegetale
8 bicchiere acqua o brodo
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di sale

Tarhana si mette in una ciotola profonda. Sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua calda. (questo si fa per gonfiarsi di tarhana)

Olio vegetale si mette nella ciotola. dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla macinata finemente, dopo aver diventato viola le cipolle si aggiunge aglio macinato finemente, si miscelano.

Nella miscelata si aggiunge il sedano grattugiato. si fa miscelare per un pò. sopra si aggiunge l'acqua o brodo.

Dopo aver ammorbidato il sedano si aggiunge la tarhana gonfiato. si aggiunge la sale. Dopo aver schiumata si toglie dal fuoco.

Si mette nei piatti da servire o neel tazzeda servire poi se volendo si può figurarsi con le foglie di prezzemolo.

Nota: Per la coerenza minestrone di tarhana si mette 1,5 bicchiere d'acqua 1 cucchiaino di tarhana.