



Tarhana di Primavera

Bahar Tarhanası



1 cipolla media
7 cucchiari olio di girasole
150. carne di pollo in cubo
1 bicchierino di tarhana
1 bicchierino di ceci
1 bicchierino di lenticchie a rosso
1 bicchierino di riso
3 pomodori
1 cucchiaino di pepe rosso piccante
2 cucchiaini di sale
8 bicchieri l'acqua o brodo
Per la sopra;
7 - 8 rami di prezzemolo

Ceci si pulisce da un giorno primo, si lava, e si bagna nell'acqua pulita, il giorno dopo si bolla con l'acqua di bagnamento.

Nella pentola si mette 7 cucchiari d'olio di girasole, dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle .

Cipolle si arrossiscono finché si diventano gialle. Poi si aggiunge la carne di pollo tagliata in cubo.

Dopo aver succhiato il liquido se stesso la carne , si aggiunge lenticchie, si miscelano per un pò.

Sopra si aggiunge il pomodoro grattugiato. Dopo aver iniziato a bollire il pomodoro, si aggiunge la tarhana ammorbidata con un bicchiere d'acqua .

Dopo che arrivato nel momento da bollire tutti gli ingredienti si aggiunge il riso lavato e filtrato. Si aggiungono 8 bicchieri d'acqua o brodo.

Dopo aver cucinato per 20 minuti si aggiungono ceci bolliti, pepe rosso in polvere e sale.

Si cucina ancora per 5 minuti sul fuoco basso. Poi si toglie dal fuoco.

Si mette nelle tazze da servire in caldo. sopra si pizzica prezzemolo macinato.

Nota: Tarhana si è deciso perché da la coerenza al minestrone.