



## La Minestrone della Dinastica

Hanedan Çorbasi



1 bicchiere di lenticchie rosse  
1 cipolla secca media  
1 patata  
1 carota  
1 tazza di caffè riso  
1 bicchierino di cece  
100 gr. Di burro (2 tazze di caffè)  
1 cucchiaio di tarhun  
1,5 cucchiai di sale  
5 bicchieri l'acqua o brodi  
per la polpetta:  
100gr. Di carne macinata  
1 cipolla secca piccola  
Mezzo cucchiai di pepenero  
Mezzo cucchiai di sale

# Cipolla, patata e carota dopo aver tagliati finemente si fanno mescolare con le lenticchie e si bolliscono con 5 bicchieri d'acqua.

# Dopo aver bollito si fanno passare dal robot per aversi perfettamente lisci.

# Sopra si aggiungono separatamente cece bollito e riso bollito, poi sopra si aggiunge anche 5 bicchieri di brodi.

# Dopo aver bollito si aggiungono ; carne macinata, cipolla trattugiato, pepenero, poco sale e poi si mettono le polpette che abbiamo da questa miscela si mettono nell'acqua bollente come l'isa grandezza di noce.

# Le polpette dopo aver usciti sopra dell'acqua sopra si aggiungono tarhun arrossito in una pentola. Dopo aver aggiunto tarhun si fa bollire ancora per qualche minuti si toglie dal fuoco.

# Si mettono nelle tazze di minestrone caldamente.

Nota: La minestrone della dinastica è una minestrone della cucina d'ottomano.