



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

## 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 cucchiaino di tarhun  
1,5 cucchiaino di sale  
5 bicchieri l'acqua o brodi  
per la polpetta:  
100gr. Di carne macinata  
1 cipolla secca piccola  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
Mezzo cucchiaino di sale

- # Cipolla, patata e carota dopo aver tagliati finemente si fanno mescolare con le lenticchie e si bolliscono con 5 bicchiere d'acqua.
- # Dopo aver bollito si fanno passare dal robot per aversi perfettamente lisci.
- # Sopra si aggiungono separamente 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'şa 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 bolire ancora per qualche minuti si toglie dal fuoco.
- # Si mettono nelle tazze di minestrone caldamente.

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