



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 cucchiaio 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 İsa 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 metrono nelle tazze di minestrone caldamente.

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