



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

---

## Minestrone di Patata con Anik

Anıklı Patates Çorbası



5 patate medie  
1 cipolla piccola  
3 cucchiaini d'olio vegetale  
8 bicchieri brodo oppure l'acqua  
Per anik;  
1 cipolla secca  
1 cucchiaino di menta secca  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
2 cucchiaini di sale

# Cipolla tagliata in piccoli si arrossiscono nell'olio vegetale finchè diventano viole, poi si aggiungono le patate tagliate in cubo.

# Poi insieme cipolla e patate si arrossiscono circa per 15 minuti con mescolare.

# Sopra si aggiungono brodo oppure l'acqua e si bolle finchè per uscire amido di patate.

# In questo momento per anik cipolla si viola nell'olio riscaldato e si aggiungono peperoncino a rosso, menta secca e sale.

# Poi anik preparata si aggiunge nel minestrone bollente e si bolle ancora per 10 minuti

# Si servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di farsi gustoso di più questo minestrone nell'olio si può aggiungere un po' farina nel momento arrossimento delle cipolle.