



Minestrone di Nuora Nuova

Yeni Gelin Çorbası



1 bicchiere di bulgur per pilaf
1 bicchierino di lenticchie rosso
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio di burro
1 tazza di yogurt
2 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di sale
8 bicchieri di brodo
Per la sopra;
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Lenticchie si lavano e si lasciano dentro nell'acqua fredda circa due ore. Dopo si inseriscono sul fuoco a medio e si bolliscono fin che cambiano le forme.

Alla sopra si aggiunge bulgur lavato e si cucinano insieme circa per 10 minuti.

In un'altra pentola burro e salsa si cucinano circa per 3 minuti poi si aggiungono lenticchie e bulgur insieme con liquido dopo si aggiunge il brodo e si bollisce per una schiumata.

Dopo prepara il sugo per questo yogurt sale e farina si miscelano poi si aggiungono dentro il minestrone bollente.

Quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si cucina ancora per 5 minuti dopo se le va dal fuoco.

Burro menta secca e peperoncino a rosso prendono nel piatto di sugo e si riscaldano.

Nella tazza da servire si mette minestrone alla sopra ci si mette la miscelata di burro.

Nota: Yogurt freddo non si aggiunge nella minestrone.