Minestrone di Trippa Falsa

Yalancı İşkembe Çorbası

Mezzo kg petto di pollo disossati
8 bicchieri d'acqua
mezzo bicchiere olio di mais
per la finutura:
2,5 bicchieri di yogurt
tre quarti bichieri di farina
7 spicchi d'aglio
1,5 cuchiaino di sale
Per la sopra:
Aceto
Peperoncino fiocchi

Petto di pollo si mette nella ciotola, sopra si aggiunge 8 bicchieri d'acqua, si bollisce fino il pollo cotto.
Durante freddamento pollo e brodo si prepara la finutura. Gli agli si pestano con poco sale, yogurt si mette in unaltra pentola, sopra si aggiungono gli agli pestate, farina e brodo freddato. Prima di mettere sul fuoco si mescolano bene con un miscelatore.
La pentola si inserisce su un fuoco medio, per non picicare in fondo si mescola sempre con la miscelatore, appena arriva il momento di bollente sia aggiungono i pezzi di pollo e sale , si fa bollire per 10 minuti.
La minestrone trippa falsa si mette nelle tazze, sopra si spruttano aceto e peperoncino fiocchi.

Nota: Se si mette brodo sopra il yogurt si puo' acidare.