Minestrone di Funghi con Carote

Havuçlu Mantar Çorbası

16 funghi freschi
1 carota grossa
1 cipolla media
2 pepe di ciarliston
2 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
5 bicchieri brodo o l'acqua
4 cucchiai d'olio vegetale
Per il sugo;
1 bicchiere di yogurt
1 uova
1 cucchiaio di farina
1 bicchiere d'acqua

Olio si mette nelel pentola. Dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata finemente. Cipolla si arrossisce bene senza bruciarsi.
Sopra si aggiunge la carota grattugiato e pepe ciarliston tolti semi. Questi due si arrossiscono finchè la carota diventa omogenea.
Poi la sopra si aggiungono i funghi tagliati fini. Cosi si arrossiscono ancora per 2- 3 minuti. Poi si aggiungono 5 bicchieri d'acqua o brodo e poi si pizzica la sale.
In questo momento si prepara il sugo. Si mescolano bene farina, yogurt e uova e 1 bicchiere d'acqua in una ciotola.
Il sugo si mette nel minestrone e si miscela subito si miscela sempre finchè si avra la coerenza.
L'ultimamente si aggiunge pepenero. Si servirsi in caldo.

Nota: Se si usa i funghi scatolata nel minestrone allora non si arossiscono tanto.