



Minestrone Fredda

Soğuk Çorba



Due bicchieri di yogurt
Un bicchiere di scissione
Un bicchiere di ceci
2 cucchiai di farina
1,5 cucchiaini di sale
Un litro d'acqua
Per interno
Un cucchiaio menta secca
Un cucchiaino di peperoncino a rosso

Scissione e ceci si bagna da una notte prima il giorno dopo si bolliscono finché diventano morbide poi in una pentola si mette yogurt e si aggiunge farina poi alla sua pra si aggiunge piano piano l'acqua e si miscela dopo la pentola si mette sul fuoco e quando arriva nel momento di bollimento si aggiungono ceci e scissione si cucinano bene finchè per una schiumata poi si leva dal fuoco.

La minestrone preparata si condivide nelle tazze poi le tasse si inseriscono nel frigo per freddare si rimangono circa per 2 ore.

Prima di servirsi alla sopra si pizzicano menta secca e peperoncino a rosso.

Nota: La minestrone fredda in genere preferisce nei giorni caldi del tempo di Ramadan.