



Minestrone di Toyga

Toyga Çorbasi



Una tazza di nuova le cucchiae di farina
Un bicchiere di ceci
Un bicchierino di buon burro
Per riso;
300 grammi carne di agnello
Un cucchiaino di sale
5 bicchieri di brodo
Per la sopr;
Due cucchiae di brodo

- # Ceci si pagano una notte a prima il giorno dopo si vuol dire finché amorbidisce bene.
- # Poi la carne si taglia e dalla sopra si mette l'acqua e si cucina finché amorbidisce bene.
- # Nella pentola si mettono yogurt farina uova e sale poi si cucinano con il miscelatore finché si mi sedano bene.
- # Alla sopra si aggiunge brodo e la pentila si inserisce sul fuoco medio poi si inizia cucinare con miscelare.
- # Il minestrone quando arriva al momento di bolle mento alla sopra si aggiunge brodo resi cucina ancora per 15 minuti.
- # Dopo si aggiunge carne e ceci si pollice per una schiumata.
- # Sì mette nella tazza da servire alla sopra si mette dal burro sciolto.

Nota: Minestrone di toyga riservata della zona d'Anatolya. Differenza delle minestrone di yogurt è non usare menta secca.