



Zuppa di Fungo alla Marmellata

Kaymaklı Mantar Çorbası



20-25 funghi
2 cucchiai di burro
3 cucchiai di farina
1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere di latte
2 cucchiai di marmellata
1 cucchiaino di sale
6 bicchieri d'acqua

- # Burro e farina si arrossisce circa per 2- 3 minuti. Poi si leva dal fuoco e si lascia freddare.
- # Ala sopra si aggiunge yogurt e si miscela finché diventa bello liscio. Ppi si aggiunge 3 bicchieri d'acqua e si miscela.
- # Poi minestrone si rimette sopra del fuoco . E si cucina con miscelare finché arriva al momento di bollimento.
- # In questo momento si aggiungono i funghi e si cucinano circa per 15 minuti.
- # In un'altra ciotola si miscelano marmellata e latte ppi si aggiunge nel minestrone.
- # Ala sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua e sale poi si cucina per una schiumata.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Yogurt non si aggiunge nel minestrone caldo.