



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Minestrone di Tarhana con Yogurt

Yoğurtlu Tarhana Çorbası



1 tazza di tarhana
1 tazza di yogurt
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale
6 tazze di brodo
Per la sopra;
2 cucchiari di burro
1 cucchiaino pieno di menta secca

- # Primamente tarhana si mette in una ciotola profonda. Alla sopra si aggiungono 5 bicchieri d'acqua e si miscelano ppi si lascia ad una parte circa per 20 minuti.
- # Poi si aggiunge lo yogurt e si miscela bene finchè diventa bene liscio.
- # La.miscelata preparata si mette in una pentola e poi si aggiungono sale ed aglio insieme con brodo.
- # La pentola si cucina sul fuoco medio con miscelare finchè arriva al momento di bollire.
- # Poi si leva dal fuoco.
- # In questo.momento il burro si scioglie e si aggiunge menta secca e si riscalda.
- # Tarhana si mette nel piatto da servire ed alla sopra si mette 1 cucchiaino di burro sciolto.

Nota: Se non si trova lo yogurt liscio , si può usare 2 tazze yogurt normale.