



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 cucchiali di burro
1 cucchiaio 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 lascaia 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 cucchiaio di burro sciolto.

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