



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

## Minestrone di Nuora Nuova

Yeni Gelin Çorbası



1 bicchiere di bulgur per pilaf  
1 bicchierino di lenticchie rosso  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaio di burro  
1 tazza di yogurt  
2 cucchiaini di farina  
1 cucchiaino di sale  
8 bicchieri di brodo  
Per la sopra;  
2 cucchiaini di burro  
1 cucchiaino di menta secca  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

# Lenticchie si lavano e si lasciano dentro nell'acqua fredda circa due ore. Dopo si inseriscono sul fuoco a medio e si bolliscono fin che cambiano le forme.

# Alla sopra si aggiunge bulgur lavato e si cucinano insieme circa per 10 minuti.

# In un'altra pentola burro e salsa si cucinano circa per 3 minuti poi si aggiungono lenticchie e bulgur insieme con liquido dopo si aggiunge il brodo e si bollisce per una schiumata.

# Dopo prepara il sugo per questo yogurt sale e farina si miscelano poi si aggiungono dentro il minestrone bollente.

# Quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si cucina ancora per 5 minuti dopo se le va dal fuoco.

# Burro menta secca e peperoncino a rosso prendono nel piatto di sugo e si riscaldano.

# Nella tazza da servire si mette minestrone alla sopra ci si mette la miscelata di burro.

**Nota:** Yogurt freddo non si aggiunge nella minestrone.