



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

Minestrone di Capo

Ağa Çorbasi



3 patate
1 bicchiere di yogurt
1 uova
2 cucchiaini di farina
2 bicchieri d'acqua
5 bicchieri di brodo
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di salsa
1 cucchiaino di pepe nero
5-6 prezzemolo

- # Le patate si sbucciano e si tagliano grande grandezza di dado poi si mettono in una pentola alla sopra si aggiungono due bicchieri da Acqua e sale poi si cucina circa per quarto d'ora.
- # Dopo si aggiunge il brodo e si lascia a bollire. In un'altra ciotola si miscelano yogurt uova e farina.
- # Nella miscelata di yogurt si mette qualche cucchiaio liquido di minestrone e poi fammi Celata di yogurt si aggiunge dentro al minestrone bollente.
- # Si cucina ancora per un po'.
- # In una padella si arrossiscono burro olio vegetale salsa e peperoncino a rosso.
- # Arrossimento di peperoncino a rosso si aggiunge dentro minestrone poi il fuoco si spegne e si lascia per 10 minuti.
- # Prima di servirsi si miscela e poi si riempisce nelle tazze alla sopra si pizzica prezzemolo macinato.

Nota: Questo minestrone si può preparare anche con sedano.