



## Minestrone di Capo

Ağa Çorbasi



3 patate  
1 bicchiere di yogurt  
1 uova  
2 cucchiai 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.