



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

Minestrone di farina con Yogurt

Yoğurtlu Un Çorbası



1 bicchierino di farina
1 tazA di yogurt
1 bicchiere di latte
1 uova
1 cucchiaino di burro
8 bicchieri di brodo
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di pepe rosso in polvere

- # Farina e burro arrostite fino al rosa.
- # Viene aggiunto un brodo di pollo freddo. Si cucina per una schiumata.
- # In un'altra parte yogurt uova e latte si miscelano finché diventano bene lisci.
- # Si aggiunge dal liquido di miscelata per qualche cucchiaino così si riscalda per un po'.
- # Poi si aggiunge nel minestrone e si cucina ancora per un po'.
- # Si aggiunge sale subito prima di levare dal fuoco.
- # Poi si mette nel piatto da servire e dopo alla sopra si aggiunge peperoncino a rosso riscaldato con burro.

Nota: Questo minestrone è riservato nella zona di Gaziantep. In quella zona nel momento da servire si può pizzicare mandorle pestate.