



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

---

## Minestrone di Trippa Falsa

Yalancı İşkembe Çorbası



Mezzo kg petto di pollo disossati  
8 bicchieri d'acqua  
mezzo bichiere olio di mais  
per la finitura:  
2,5 bicchieri di yogurt  
tre quarti bichieri di farina  
7 spicchi d'aglio  
1,5 cucchiaino di sale  
Per la sopra:  
Aceto  
Peperoncino fiocchi

- # Petto di pollo si mette nella ciotola, sopra si aggiunge 8 bicchieri d'acqua, si bolisce fino il pollo cotto.
- # Durante freddamento pollo e brodo si prepara la finitura. Gli agli si pestano con poco sale, yogurt si mette in un'altra pentola, sopra si aggiungono gli agli pestate, farina e brodo freddato. Prima di mettere sul fuoco si mescolano bene con un miscelatore.
- # La pentola si inserisce su un fuoco medio, per non picicare in fondo si mescola sempre con la miscelatore, appena arriva il momento di bollente sia aggiungono i pezzi di pollo e sale, si fa bollire per 10 minuti.
- # La minestrone trippa falsa si mette nelle tazze, sopra si spruttano aceto e peperoncino fiocchi.

**Nota:** Se si mette brodo sopra il yogurt si può acidare.