



Pusuruk

Püsürük



1 bicchierino di lenticchie verde
1 bicchiere di tagliatelle
4 spicchi d'aglio
1 tazza di yogurt
1 bicchiere di farina
1 cucchiaiino di sale
6 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
2 cucchiai di burro
1 cucchiaiino di menta secca
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso

Lenticchie si bagna da una sera prima. Poi si mette nella pentola ed alla Sopra si mette acqua e si aspetta per una sera.

Il giorno dopo si svuota acqua. E si mette nuova acqua. Poi si bollisce finchè diventano morbide.

Si aggiungono le tagliatelle e si bolliscono finchè diventano morbide.

In questo momento yogurt farina ed aglio si miscelano.

Dal minestrone si prende un cucchiaio d'acqua e si si miscela con la miscelata di yogurt. Poi si miscela nel monestrone.

Si cucina finche bollisce poi si pizzica sale e si cucina ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.

Si arrossiscono bene pepe menta e burro.

Minestrone si riempisce nella tazza di servizio poi alla sopra si mette dalla miscelata di pepe arrossita.

Nota: Puskuruk è un cibo famoso in provincia di Van.