



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

Pusuruk

Püsürük



1 bicchierino di lenticchie verde
1 bicchiere di tagliatelle
4 spicchi d'aglio
1 tazza di yogurt
1 bicchiere di farina
1 cucchiaino di sale
6 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
2 cucchiari di burro
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino 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 bolisce finché diventano morbide.
- # Si aggiungono le tagliatelle e si bolliscono finché diventano morbide.
- # In questo momento yogurt farina ed aglio si miscelano.
- # Dal minestrone si prende un cucchiaino d'acqua e si miscela con la miscelata di yogurt. Poi si miscela nel minestrone.
- # Si cucina finché bolisce 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: Pusuruk è un cibo famoso in provincia di Van.