



Minestrone con Katik

Katıklı Çorba



1 bicchiere di yarma(grano rotto)
1 bicchiere di ceci
750 gr di yogurt
Per interno;
Menta secca

- # Grano rotto e ceci si lavano poi si filtrano bene e si mettono ad una parte durante per una notte.
- # Il giorno dopo si bolliscono finché diventano bene morbide.
- # Una ciotola profonda si mettono gli yogurt e sale si miscelano bene con un miscelatore.
- # Dopo si aggiunge l'acqua finché per arrivare alla coerenza un po' duro di ayran.
- # Primamente si aggiunge grano rotto bollito poi ceci.
- # Dopo si prendono nella tazza da servire alla sopra Sì pizzica menta secca.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Sivas nella preparazione si usa il yogurh filtrato.