



Minestrone di Latte Yalin

Yalin Süt Çorbasi



1 bicchierino di riso
2 bicchieri d'acqua
1,5 lt di latte
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaino di sale

L'acqua si mette nella pentola quando arriva al momento di bollire si aggiungono il riso poi si coperta il coperchio.

Si cucina finché bene Succhia il liquido.

Dopo il fuoco si spegne sopra di riso si aggiungono latte e farina poi si miscelano bene.

Dopo di nuovo si mette sul fuoco e si cucina finché per una schiumata.

Si aggiunge sale e si miscela poi si leva dal fuoco.

Servirsi in caldo.

Nota: Per questa ricetta non si preferisce usare olio per questo motivo è una ricetta adatta per i pazienti.