



## Minestrone di Tarhana Fresco

Taze Tarhana Çorbası



4 bicchieri di latte  
2 tazze yogurt  
4 cucchiali di farina  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 cucchiaio salsa di pepe  
1 uova  
1 cucchiaio burro o margherina  
1 cucchialino di sale

- # Dopo aver girato la farina con burro si toglie dal fuoco.
- # Dopo aver raffreddato la farina si aggiungono prima la salsa e poi yogurt e poi si mescola con una forchetta o con una miscelatrice.
- # Sopra si aggiungono uova, sale, latte e se c'e' si mette sopra il brodo.
- # Poi si mette di nuovo sul fuoco, e si aggiunge l'acqua fino ad arriva la coerenza.
- # Finche si bollisce si miscela nella stessa direzione.
- # E si servira calda

Nota: La minestrone si fa a servire insieme dopo aver spruzzata la menta.