



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

Minestrone di Tarhana Fresco

Taze Tarhana Çorbası



4 bicchieri di latte
2 tazze yogurt
4 cucchiari di farina
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino salsa di pepe
1 uova
1 cucchiaino burro o margherina
1 cucchiaino 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 miscelatore.
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 bolisce si miscela nella stessa direzione.
E si servira calda

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