



Minestrone di Yarma

Yarma Çorbasi



2 bicchieri di yogurt se volendo.
1 bicchiere di grano
1 bicchiere di burro
1 bicchiere di menta secca
6 bicchieri d'acqua o brodo
1 cucchiaino di sale

- # Grano si abbagna dalla sera, il giorno dopo si fa bollie finche diventano morbido.
- # Sopra si aggiungono 6 bicchieri d'acqua e si bollisce, poi si aggiunge lo yogurt miscelato sopra del minestrone.
- # Dopo aver aggiunto la sale si continua a cucinare su fuoco basso.
- # Margherina si scioglie nella pentola, e sopra si aggiunge la menta. dopo aver riscaldato per qualche minuti si mette nella minestrone.
- # Si fa a servire caldo.

Nota: Questa ricetta è un gusto della zone di Amasya.