



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

Minestrone di Yarma

Yarma Çorbası



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 bollire finché diventano morbido.

Sopra si aggiungono 6 bicchieri d'acqua e si bolle, 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 zona di Amasya.