



Minestrone di Nozze

Düğün Çorbasi



300 gr. carne di agnello
1 cucchiaia di cipolle tagliate finemente
1 uova
3,5 bicchiere di farina
1 bicchiere di yogurt
7 bicchieri di acqua
2 cucchiaini di sale
per la sopra;
5 cucchiai di olio vegetale
1 cucchaino di peperoncino a rosso

- # Nella pentola si mette la carne di agnello tagliate finemente. Sopra si aggiunge la cipolla tagliata finemente. le carne si bolliscono un pò di più del normale.
- # Se la carne si bollisce nella pentola a pressione si bollisce dopo momento di bollimento per 17 minuti.
- # Dopo aver bollito si lascia per frescare.
- # Poi in una ciotola si mettono uova, yogurt, farina ,sale e l'acqua del carne poi questi si miscelano bene con la forchetta o miscelatore.
- # Poi la miscelata preparata si mette sopra della carne bollita e si miscela.
- # Poi la minestrone si mette sopra il fuoco , si miscela, quando arriva il momento da bollire si abbassa il fuoco. , si cucina ancora per 5 minuti.
- # Minestrone si mette a caldo nelle tazze da servirsi . sopra si mette peperoncino a rosso riscaldato nell'olio vegetale.. Si servirsi.

Nota: Nella ricetta origina non c'è cipolla secca. In questa tariffa la cipolla secca si bollisce con la carne così si lascia un bel pudore nella bocca.