



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

Minestrone di Nozze

Düğün Çorbası



300 gr. carne di agnello
1 cucchiaino 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 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Nella pentola si mette la carne di agnello tagliate finemente. Sopra si aggiunge la cipolla tagliata finemente. la 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.