



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

## Minestrone di Nozze

Düğün Çorbası



300 gr. carne di agnello  
1 cucchiaio 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 cucchiari di olio vegetale  
1 cucchiano 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 pentol 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.