



Minestrone di Keskek

Keşkek Çorbası



1 bicchiere grano per keskek
1 bicchiere di ceci
1 cipolla media secca
1 bicchierino olio di mais
2 tablette dei brodi
2 cucchiaini di sale
In quantità d'acqua
1 cucchiaio menta secca
Per il sugo;
1 uova
1 succo di limone
1,5 bicchieri di yogurt
Per la sopra;
Mezzo bicchierino olio di mais
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Grano e ceci si bolliscono separatamente. (non si butta via l'acqua di bollimento del grano)
- # Nella pentola si mette olio di mais , dopo aver arrossito si mette la cipolla tagliata finemente. Dopo aver arrossito le cipolle si mette il grano insieme con l'acqua se stessa. si aggiunge la sale, si continua a bollire per 10 minuti.
- # In questo momento si miscelano bene lo yogurt , limone ed uova finchè si diventano omogenee.
- # Nella miscelata si aggiungono ceci bolliti e brodi poi si aggiunge il sugo preparato con yogurt .
- # Si cucina il minestrone con miscelare sempre . Se la coerenza è solida si può aggiungere l'acqua.
- # Dopo aver bollito e coerenza si toglie dal fuoco . Si pizzica la menta secca e si miscela.
- # Il minestrone di keskek si mette nei piatti da servire. Sopra si mettono il peperoncino riscaldato con olio di mais.

Nota: Minestrone di keskek si può servirsi anche in fresco.