



Minestrone di Yogurt

Yoğurt Çorbasi



3 bicchieri di yogurt
1 uova
1 bicchierino di farina
7 bicchieri d'acqua
1 brodo di carne
2 cucchiini di sale
Per la sopra;
4 cucchiali olio di girasole
Mezzo cucchiaio di peperoncino a rosso

Si mettono in una pentola non è alluminio , yogurt, uova, farina, sale, e poi questi si miscelano bene con un miscelatore.

Poi sopra si aggiunge l'acqua calda preparata per aggiungersi e si continua a miscelare. Il minestrone prima di mettere sul fuoco si miscela bene con il miscelatore finchè diventa bello omogeneo.

Poi si mette sul fuoco. Si cucina con miscelare per non picicarsi il fondo. Nel momento di bollimento si aggiunge il brorodo di carne dividere con le meni.

Poi il fuoco si abbassa e si continua ancora per 5 minuti così. Dopo si toglie dal fuoco e si riempisce negli bicchieri di minestrone si servirsi in caldo. Sopra si mette olio riscaldato con il peperoncione.

Nota: Nella preparazione di questo minestron se si usa il yogurt filtrato , è utile di aumentare la quantità di sale.