



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

Minestrone di Yogurt

Yoğurt Çorbası



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 cucchiari olio di girasole
Mezzo cucchiaino 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 piccarsi il fondo. Nel momento di bollimento si aggiunge il brodo di carne dividere con le men.

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 peperoncino.

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