



## Minestrone di Yayla

Yayla Çorbası



5 cucchiai riso  
2 bicchieri di yogurt  
8 bicchieri l'acqua  
2 cucchiaio di farina  
1 tazza di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di pepe rosso  
1 cucchiaio di menta secca  
1,5 cucchiaino di sale

- # Riso si bollisce con un po' d'acqua
- # Sopra si aggiunge 8 bicchieri d'acqua e si bollisce
- # Poi yogurt e farina si miscelano con miscelatore
- # Si mette dall'acqua bollente sopra del yogurt per riscaldare un po'
- # La miscela fresca si aggiunge nella miscela con riso, e si aggiunge la sale.
- # Dopo aver bollito un po' si tiene ancora qualche minuto sul fuoco poi si toglie dal fuoco.
- # Poi si riscaldano olio, pepe rosso e menta
- # E si mette sopra la minestrone
- # Si fa servire a caldo

Nota: Se volendo nella miscela con yogurt; si puo' aggiungere uova.