



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

Minestrone di Caucasica

Kafkas Çorbasi



4 barbabietole medie
1 carote piccole
2 foglie di cavolo
1 bicchierino di orzo
1 cipolla secca
7 cucchiari d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
6 bicchieri di brodo
Per il sugo;
1 bicchiere di latte
2 tuorlo d'uovo

Olio vegetale si mette nella ciotola. Dopo riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate. Si arrossiscono finché diventano viole.

Sopra si aggiungono la carota e barbabietole tagliate. Si aggiungono anche le foglie di cavolo.

Poi dopo aver arrossito le verdure si aggiunge sopra 6 bicchieri di brodo.

Dopo bollito delle verdure si aggiunge orzo. poi si continua a cucinare finché tutti i materiali si morbidiscono.

L'ultimamente si aggiunge la miscelata che preparata dalla miscelata di latte e dall'uova per un cucchiaino. Si fresca e poi si pasta bene nella minestrone. Poi si pizzica la sale , si miscelano.

Dopo che arrivato nel momento da bollire poi si cucina ancora per 5 minuti sul fuoco basso. Poi si prende dal fuoco. Si riempisce nelle tazze in caldo.

Nota: Per il posto di orzo si aggiunge anche grano bollito anche.