



Minestrone di Tatar

Tatar Çorbasi



1 cucchiaio di farina
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaio di salsa
11 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiaino di sale
1,5 cucchiaini di menta secca
1 bicchiere di yogurt
Per l'impasto;
2 bicchieri di farina
1 uova
Mezzo cucchiaino di sale
Abbastanza l'acqua fresca
Per interno;
100 gr. di carne macinata
1 cipolla piccola
3 cucchiai olio vegetale
Mezzo cucchiaino di peperone
Mezzo cucchiaino di sale

Come prima operazione si prepara l'impasto . Si mette 1,5 bicchiere farina in una ciotola , si apre in mezzo, si rompe l'uova, si aggiunge sale, finchè arriva alla coerenza si aggiunge l'acqua e quella mezzo bicchiere di farina.

Poi l'impasto si lascia ariposare per mezz'ora coperto. In questo momento si prepara la miscelata per interno. olio si mette in una padella a pressione. Dopo riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata finemente, dopo aver morbidatoo la cipolla si aggiunge carne macinata, dopo che la carne succhia il liquido se stessa si amette la sale e pepnero e poi si toglia dal fuoco.

Poi l'impasto si condivide in 2 pezzi uguali. ogni pezzo si apre abbastanza fine con il rullo. Nell'impasto aperto si mette distansa di un dito quantità della grandezza di un ceci. L'altra parte che senza carne macinata si mette alla sopara.

Poi l'impasto si taglia in rotondo oppure in quadrata con il coltello senza farsi uscire le carne macinate.

Gli impasti preparati si aspettano per un pò poi nella ciotola si mette 1 bicchierino di olio vegetale, dopo riscaldato si aggiunge la farina. La farina si arrossisce finchè si perde il puzzo. Sopra si mette salsa e menta secca. Si miscela ancora per qualche volta.

Sopra della miscelata si aggiunge 10 bicchieri d'acqua attentamente. poi si aggiunge 1,5 cucchiaino di sale. Dopo aver bollito si mettono gli impati preparati.

In questo momento lo yogurt si mmiscela con un bicchiere d'acqua. Si prende 1 cucchiaio dall'impasto , si fresca, Dopo che gli impasti escono sopra del minestrone si aggiunge lo yogurt. Si bollisce ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.

Nota: Minestrone di tatar; si deve prepararsi subito prima del servizio. Perchè se impasti rimangono nell'acqua si possono gonfiarsi e si aprono così si perdono miscelata che c'è dentro.