



Minestrone di Cerkez

Çerkez Çorbasi



1 bicchiere di grano
1 bicchiere di mais da bollire
250 gr. carne di pollo senza osso
4 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaio di burro
1 tazzina di farina
1 bicchiere di brodo
6 bicchieri d'acqua
Per il sugo;
1 bicchiere di yogurt
1 uova
1 cucchiaio di sale
Per la sopra
Menta secca

- # Grano e mais si puliscono da una notte prima. Si lavano e si bagnano nell'acqua.
- # Il giorno dopo si boliscono separatamente insieme con l'acqua di bagnare.
- # Anche carne di pollo si boliscono con abbastanza l'acqua.
- # In una ciotola profonda si mettono farina, olio vegetale, e burro. Si arrossiscono finché si violano.
- # Dopo aver messo il brodo sopra di miscolata e poi si aggiungono il mias bollito e grano bollito. Si cucinano tutti insieme per 10 minuti.
- # Si miscelano bene yogurt, uova, e sale. Si mette piano piano nel minestrone bollente. e si miscelano
- # Dopo che il minestrone arriva nel momento di bolliamento si aggiunge il pollo bollito .Si continua a cucinare sul fuoco basso ancora per 15 minuti.
- # Poi si toglie dal fuoco. dopo aver triposato per un po si mett enelle tazze di minestrone. Sopra si pizzica la menta secca.

Nota: Come mais non si deve usare il mais gonfiabile. Perchè il mais gonfiabile non si ammorbidisce mai.