



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

Minestrone di Cerkez

Çerkez Çorbası



1 bicchiere di grano
1 bicchiere di mais da bollire
250 gr. carne di pollo senza osso
4 cucchiaini d'olio vegetale
1 cucchiaino di burro
1 tazza di farina
1 bicchiere di brodo
6 bicchieri d'acqua
Per il sugo;
1 bicchiere di yogurt
1 uova
1 cucchiaino 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 bolisce separatamente insieme con l'acqua di bagnare.
Anche carne di pollo si bolisce 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 miscelata e poi si aggiungono il mas 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. Perché il mais gonfiabile non si ammorbidisce mai.