



Minestrone d'Autunno

Güz Çorbası



1 bicchiere di lenticchie verde
1 bicchiere di pasta pronta
1 bicchiere di yogurt
8 spicchi di aglio
1 cucchiaio pieno di farina
1 cucchiaino di sale
5 bicchieri d'acqua o brodo
Per la sopra ;
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sommacco

- # Lenticchie si puliscono bene e si lavano bene poi la sopra si mettono 3 bicchieri d'acqua. Dopo che è arrivato la pentola a pressione nel momento di bollimento lenticchie si bollisce per 10 minuti.
- # Dopo aver bollito le lenticchie si filtra l'acqua ma sopra si aggiungono 5 bicchieri d'acqua oppure il brodo. Dopo bollito si aggiunge la pasta.
- # Gli aglio si pestano e sopra si mettono farina e yogurt, si aggiunge sale, si miscelano bene.
- # Quando iniziano a gonfiarsi le paste sopra si svuota lentamente la miscelata preparata. Si miscela sempre.
- # Il minestrone si miscela spesso. Quando arriva nel momento da bollire il fuoco si bassa., si cucinano ancora per 5 minuti.
- # Olio vegetale SUMAK e peperoncino a rosso si arrossiscono bene finché esce il colore di peperoncino a rossi.
- # Il minestrone si mette velocemente nelle tazze o nel piatto e sopra si mette peperoncino a rosso caldo.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Il colore del minestrone si può essere scuro perché abbiamo usato lenticchie con suo liquido se stesso. Se si leva l'liquido di bollimento si diminuisce la vitamina del minestrone.