



Minestrone di Zucca con Latte

Sütlü Kabak Çorbası



5 bicchieri di latte
2 zucche medie
3 bicchieri d'acqua
Mezzo bicchiere di riso
Mezzo bicchiere di brodo
Mezzo bicchiere formaggio a bianco grattugiato
2 cucchini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero

Riso si mette in una pentola piccola, sopra si mette 3 bicchieri d'acqua, si cucinano sul fuoco basso finchè riso cambia la forma e succhia l'acqua.

In un'altra pentola si mette latte e quando arriva nel momento da bollire si aggiungono le zucche sbucciate e tagliate in dado.

Dopo aver cucinato per un pò le zucche , si aggiunge riso insieme con l'acqua se stesso.

Nel minestrone si aggiungono sale , pepenero, brodo e poi si coperta il coperchio, si cucina per 20 minuti sul fuoco basso.

Prima di togliere dal fuoco si aggiunge il formaggio a bianco grattugiato, si mescolano e si servirsi in caldo.

Nota: Questo minestrone ha poco calorie e si digerirsi facile, per questo si occorre per quelli che stanno facendo la dieta.