



Siveydiz

Şiveydiz



250. Gr. carne di agnello tagliato in cubo
1 bicchiere di ceci
8 cipolle fresche
8 aglio freschi
6 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di sale
Per il sugo;
1,5 bicchieri di yogurt filtrato
1 uova
Per la sopra;
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaio di menta secca

- # Carne di agnello e ceci si bolliscono finchè arrivano alla coerenza.
- # Cipolle tagliate e aglio tagliati si bolliscono nell'acqua di 6 bicchieri circa 10 minuti. poi sopra si aggiunge la cipolla tagliate finemente e si bolliscono ancora per 5 - 10 minuti.
- # In un'altra pentola si mettono yagurt , uova farina poi sopra si aggiunge l'acqua di carne piano piano sul fuoco basso. Si cucinano poco.
- # Sopra di cipolla e aglio bollito si aggiungono carne e ceci. Poi si aggiunge il sugo preparato, si aggiunge la sale, poi tutti i materiali di minestrone si cucinano insieme ancora per 10 minuti.
- # In una padella si bruciano le mente con olio , poi si mettono sopra dei minestrone che ci sono dentro delle tazze.

Nota: Siveydez minestrone tradizionale di Gaziantep. (città Turca)