



Minestrone di Patata con Yogurt

Yoğurtlu Patates Çorbasi



500. Gr. di carne tagliate in cubi
4 patate
4 bicchieri di yogurt
1,5 bicchieri di ceci
6 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di burro
Per la sopra;
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1 cucchiaio di menta secca

- # Si arrosiscono carne ed olio . Dopo aver succhiato l'liquido la carne si aggiungono 6 bicchieri di ceci filtrato e 6 bicchieri d'acqua, si lascia a bollire.
- # Le patate si tagliano com'è il dado. poi si aggiunge nella miscelata di carne.
- # Dopo aver morbidate le patate sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua e yogurt miscelata con sale.
- # Il minestrone si miscela sempre finchè si bollisce, dopo aver bollito si cucina ancora per 5 minuti sul fuoco basso.
- # In una padella si riscaldano insieme 1,5 bicchieri olio e 1 cucchiaio di menta secca . si mette sul fuoco cucinando , si miscela .
- # Si prepara in caldo al servizio.

Nota: Minestrone di patata con yogurt , è una minestrone buona della zona di Gaziantep. (città turca)