



Minestrone di Tutmac

Tutmaç Çorbasi



2 bicchieri di yogurt
1 bicchiere di ceci
Mezzo bicchiere di farina
1 uova
2 cucchiari di sale
7 bicchieri di brodo
2 bicchieri d'acqua
Per impasto;
1 bicchiere d'acqua
In quantità di farina
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # L'impasto (tutnmac) si prepara prima dei giorni. nel momento di preparazione il minestrone si usa in secco.
- # Per prepararsi ; 1 bicchiere d'acqua fresca si mette in una ciotola profonda, sopra si aggiungono sale e poco poco farina, si avra l'impasto coerenza solido.
- # L'impasto si condivide in due e sopra del piatto farinata si apre finemente con il rullo. Prima di tagliare l'impasto si aspetta per un'ora farsi perdere l'umidità.
- # L'impasto aperto primamente si taglia com'è larghezza di 1 cm di filo. Poi i fili si tagliano in orizzontale e così si avranno gli impasti quadrati dimensione di 1 cm. poi i questi si miscela ogni tanto e si lascia ad asciugare nell'ambiente inumidità.
- # Nella pentola si mettono 2 bicchieri di yogurt, 2 bicchieri d'acqua, 1 uova e mezzo bicchiere di farina, si miscelano con la forchetta oppure con miscelatore finchè diventa perfetta.
- # La miscelata fresca si inserisce sul fuoco medio.Si bollisce con miscelare.
- # Sopra si aggiungono 7 bicchieri d'acqua dopo aver bollito si aggiungono gli impasti (tutmaclar)e ceci bolliti , si aggiunge la sale.
- # Quando arriva al momento di bollimento il fuoco si abbassa. Si bollisce ancora per 7 - 8 minuti, poi si toglie dal fuoco.
- # Si mettersi nelle tazze da servire in caldo, sopra si amette peperoncino a rosso riscaldato nel olio.

Nota: Questo minestrone è tradizionale di Bingol (città turca) Nella ricetta originale si mette anih(specie di spezie) per il posto di peperoncino a rosso.