



## Minestrone di Ravioli

Manti Çorbasi



2,5 bicchieri di yogurt  
1 cucchiaino di farina  
1 uova  
5 spicchi d'aglio  
1,5 bicchieri di ceci  
1,5 cucchiaini di sale  
11 bicchieri d'acqua  
Per ravioli;  
1 uova  
1 bicchierino d'acqua fresca  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
150 . Gr. carne macinata  
1 cipolla piccola secca  
Mezzo cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di peperone  
Per la sopra;  
8 cucchiaini di olio vegetale  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di menta secca  
1 cucchiaino di sommacco

- # Primamente si prepara il ravioli; si mettono nella ciotola profonda da impastare, l'acqua fresca, sale, e farina durante impastando, si avra impasto duro.
- # L'impasto dopo aver riposato in coperto per mezz'ora, si condivide in due pezzi uguali. Poi sul piatto farinato si apre abbastanza fine con il rullo.
- # Poi l'impasto preparato si taglia in quadrato 2x2 con il coltello. In mezzi si mette dalal miscelata preparata da carne macinata , cipolla macinata, sale e peperone. Si piegano dal angolo al angolo9.
- # Dopo aver preparato i ravioli si lasciano a riposare per levare l'umidità.
- # In una ciotola profonda si mettono 5 bicchieri d'acqua e mezzo cucchiaino di sale, si bollisce, sopra si aggiungono i ravioli, si cucinano finchè si ammorbidiscono senza disperdere.
- # In questo momento in una ciotola a profonda si mettono yogurt, farina, uova, 1 cucchiaino di sale e 6 bicchieri d'acqua. Si miscelano finchè diventano perfetta.
- # La miscelata si svuota sopra dei ravioli bollente, si mescolano ogni tanto senza disperdere i ravioli .
- # Dopo aver bollito il minestrone si aggiungono ceci bolliti e agli pestati. Si cucina ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
- # Minestrone di ravioli si mette nelle tazze, sopra si mette dal peperoncino a rosso riscaldato nel olio vegetale, si pizzicano menta secca e sommacco , si servirsi.

Nota: Minestrone di ravioli si può chiamare anche minestrone di yuksuk. Soprattutto si prepara nelle zone di Antakya (città turca)