



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Minestrone di Semolino con Yogurt

Yoğurtlu İrmik Çorbası



250 gr.petto di pollo  
1 peperoncino piccante  
1 cipolla  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
8 bicchieri d'acqua  
Per il sugo;  
1 bicchiere di yogurt  
1 uova  
2 cucchiaini di sale  
1 tazzina di caffè semolino

- # Primamente si fanno togliere i semi di pepe.Si tagliano in due. Cipolla secca si taglia in grosso.
- # Cipolla, pepe, petto di pollo e prezzemolo si mettono in una ciotola. Sopra si aggiungono 8 bicchieri d'acqua. si bolliscono finchè carne di pollo si cucina.
- # Si miscelano insieme in una ciotola profonda semolino, yogurt, uova e sale.
- # Si mette un cucchiaino dal brodo nel sugo preparato. Si micelano e poi si aggiunge piano piano nel minestrone.
- # Minestrone si bolisce per 10 minuti . Sopra si figura con il prezzemolo. Si servirsi in caldo.

**Nota:** Cipolla, prezzemolo e pepe se si macinano finemnte non serve prendersi dall'acqua di bollimento.