



Minestrone di Semolino con Yogurt

Yoğurtlu İrmik Çorbasi



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 cucchiaio dal brodo nel sugo preparato. Si micelano e poi si aggiunge piano piano nel minestrone.
- # Minestrone si bollisce per 10 minuti . Sopra si figura con il prezzemolo. Si servirsi in caldo.

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