



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

Mangimi con Yogurt

Yoğurtlu Lebeniye



1,5 bicchieri di ceci
1 bicchiere di riso
500 gr carne a cubetti
2 bicchieri di yogurt
Mezzo bicchieri di farina
1 uova
1 cucchiaino di menta
3 cucchiaini d'olio vegetale
2 cucchiaini di sale
8 bicchieri di brodi

- # Ceci, carne e riso si bolliscono separatamente.
- # Yogurt e farina si mescolano con la forchetta oppure con una miscelatore.
- # Poi yogurt e riso si prende nella ciotola da cucinare.
- # Poi la ciotola si mette sul fuoco medio, sopra si aggiunge la miscela preparata con yogurt.
- # Subito dopo si mette il brodo sopra, si aggiungono olio vegetale e sale con miscelando.
- # L'ultimamente sopra si mette la carne bollita, dopo aver bollito il minestrone si spruzza la menta sopra. E si toglie dal fuoco.
- # Si fa a servire nelle tazze del minestrone caldamente.

Nota: Per la preparazione la minestrone della zona di Gaziantep, si può arricchirsi con la carne del pollo.