



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

Minestrone di Terviye

Terviye Çorbasi



1 cipolla piccola secca
1 bicchiere di tagliatella
6 cucchiari olio vegetale
8 bicchieri l'acqua o brodo
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di menta secca
Per il sugo;
1 bicchiere di yogurt
1 uova
4 spicchi di aglio
1 bicchiere d'acqua
1,5 cucchiaino di farina

La cipolla si taglia finemente, dopo aver arrossito nella padella si aggiunge tagliatelle e si fa mescolare ancora per un pò.

Sopra si aggiunge 8 bicchieri d'acqua calda oppure brodo, si cucinano finchè le tagliatelle si ammorbidiscono.

In questo momento si prepara il sugo. Si mettono in una ciotola a profonda, lo yogurt, uova, aglio pestato, farina e l'acqua fresca. Questi si miscelano con la forchetta oppure con una miscelatore.

Il sugo preparato si mette piano piano nel minestrone. Si mescola e si aggiunge la sale.

Il minestrone si mescola sempre e quando arriva nel momento da bollire il fuoco si trasforma al basso. Così si cucina ancora per 5 minuti.

L'ultimamente si aggiunge la menta secca e poi si toglie dal fuoco, si serve in caldo.

Nota: Terviye è un nome che si dà il giorno prima del giorno festa di sacrificio.