



## Minestrone di Funghi con Carote

Havuçlu Mantar Çorbasi



16 funghi freschi  
1 carota grossa  
1 cipolla media  
2 pepe di ciarliston  
2 cucchiaini di sale  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
5 bicchieri brodo o l'acqua  
4 cucchiai d'olio vegetale  
Per il sugo;  
1 bicchiere di yogurt  
1 uova  
1 cucchiaio di farina  
1 bicchiere d'acqua

# Olio si mette nelel pentola. Dopo aver riscaldato si aggiunge la cipolla tagliata finemente. Cipolla si arrossisce bene senza bruciarsi.

# Sopra si aggiunge la carota grattugiato e pepe ciarliston tolti semi. Questi due si arrossiscono finchè la carota diventa omogenea.

# Poi la sopra si aggiungono i funghi tagliati fini. Così si arrossiscono ancora per 2- 3 minuti. Poi si aggiungono 5 bicchieri d'acqua o brodo e poi si pizzica la sale.

# In questo momento si prepara il sugo. Si mescolano bene farina, yogurt e uova e 1 bicchiere d'acqua in una ciotola.

# Il sugo si mette nel minestrone e si miscela subito si miscela sempre finchè si avra la coerenza.

# L'ultimamente si aggiunge pepenero. Si servirsi in caldo.

**Nota:** Se si usa i funghi scatola nel minestrone allora non si arossiscono tanto.