



Minestrone di Pastorale

Pastörel Çorba



**3/4 bicchieri di mais
3/4 bicchieri di piselli
200 gr. Carne tagliata piccolamente
6 cucchiai di olio vegetale
1 cipolla secca
1 pepe verde italiano
1 bicchiere di yogurt
1 uova
5 cucchiai di farina
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaino di pepenero
7 bicchieri di l'acqua
5 rami di prezzemolo**

- # La carne si taglia come la grandezza di dado.
- # Si mette l'olio nella ciotola e il fuoco si arriva a medio, dopo aver riscaldato si aggiunge la carne tagliata e si cucinano finche vanno via l'liquido delle carne tagliate.
- #sopra delle carne si aggiungono le cipolle tagliate finemente e pepe, dopo aver girato qualche volta si aggiungono mais e e piselli bolliti, e si miscelano.
- # Sopra si mettono 6 bicchieri d'acqua e si bollisce.
- # Si mettono in una ciotola profonda quella un bicchiere d'acqua , farina, sale e uova e si mescolano bene.
- # La miscela che si ha preparato con yogurt si mette finemente nella minestrone e durante messo si miscela sempre.
- # Dopo aver messo tutti gli ingredienti si lascia a cucinare ancora per 5 minuti con mescolando .
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiungono bene macinati prezzemolo e pepenero e si miscela .
- # Si fa servirsi caldamente.

Nota: Se non e' il periodo di mais allora mais prima d'usare si fa bollire.