



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

Minestrone di Pastorale

Pastörel Çorba



¾ bicchieri di mais
¾ bicchieri di piselli
200 gr. Carne tagliata piccolamente
6 cucchiari di olio vegetale
1 cipolla secca
1 pepe verde italiane
1 bicchiere di yogurt
1 uova
5 cucchiari di farina
1 cucchiaino 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 finché 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 piselli bolliti, e si miscelano.

Sopra si mettono 6 bicchieri d'acqua e si bolisce.

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.