



Minestrone del Cavolo

Lahana Çorbası



250. gr cavolo
1 piccola cipolla secca
1 bicchiere di yogurt
1 tazza di caffè grano fino per riso(pilaf)
2 cucchiai d'olio vegetale
7 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di sale
1 compresa carne di brodo
2 cucchiai di farina

- # Cavolo e cipolle si macinano finemente, si bolliscono insieme con grano fino nell'acqua di 6 bicchieri.
- # In un'altra ciotola si miscelano bene yogurt, 1 bicchiere d'acqua e olio.
- # La miscela con yogurt si mette finemente nella miscela bollente.
- # Dopo aver aggiunto; brodo e sale si bollisce ancora per 10 minuti.
- # Si fa servirsi caldo.

Nota: Questa minestrone nella zona di marnero si prepara con il cavolo nero.