



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

La Minestrone della Trippa con Educato

Terbiyeli İşkembe Çorbası



1 kg. Trippa del vitello
1 aglio medio grandezza
2 bicchieri di yogurt
1 uova
4 cucchiari di farina
1 succo di limone
3 cucchiari olio vegetale
2 cucchiaini di sale
6 bicchieri d'acque

- # La trippa si pulisce e poi si taglia ma normalmente si taglia un po' piu' piccoli del normale della minestrone della trippa.
- # La trippa si mette nella ciotola a pressione, sopra si aggiungono 6 bicchieri d'acque, dopo aver chiuso il coperchio e si aspetta che arriva per il momento di bollimento dopo aver arrivato per il momento del bollimento si fa bolire su fuoco basso per 50 minuti.
- # Si spegne il fuoco e durante raffreddamento si prepara la miscela, per la preparazione della miscela: si mettono nella ciotola infondo; yogurt, succo di limone, uova, e un cucchiaino di sale e si miscelano finche avranno bene liscio e perfetto.
- # Dopo aver tolto olio della trippa che sopra della minestrone si mette la miscela che preparata, poi si mette aglio pestate e si aggiunge la sale rimasta e poi si cucina ancora per 15 ? 20 minuti con mescolando.
- # E si fa servire caldo.

Nota: Se volendo si aggiunge anche aglio arrossito.