



## La Minestrone del Fuoco o Gennaio

Ocak Çorbası



1 bicchiere di tagliatelle orzo  
1,5 litro di acqua  
1 bicchiere di yogurt  
1 uova  
1 cucchiai di farina  
2 pomodori  
1 cucchiatino di menta  
1 cucchiatino di sale  
Mezzo bicchierino olio vegetale

- # In una ciotola si fa bollire l'acqua salata.
- # Si mette tagliatelle orzo nell'acqua bollente . E si cucina per 10 minuti
- # Dall'altra parte in un'altro ciotola si preparano la miscela del educato; farina, yogurt e uova si miscelano bene e diventano liscio.
- # E si prende un cucchiaino dal l'acqua bollente e si mette nella miscela..
- # E pio miscele si mette nell'aminestrone e si mescola.
- # I pomodori si sbucciano e si tagliano finemente ( in questo momento la minestrone si fa girare ogni tanto)
- # I pomodori tagliati si arrossiscono nell'olio un po'.
- # I pomodori arrossiti si aggiungono nella minestrone e sopra si mettono menta e sale. E si cucinano ancora per 5 minuti.
- # Si fa servire a caldo.

Nota: Il pomodoro deve essere tagliato per forza, perche trattugiare non e' buona.