



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 cucchiaino di farina
2 pomodori
1 cucchiaino di menta
1 cucchiaino 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.