



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

## Minestrone con Grano

Buğdaylı Çorba



1 bicchieri di grano  
1 pepe italiano  
1 cipolla media secca  
1 pomodoro medio  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1,5 cucchiaini di sale  
6 bicchieri di brodo o l'acqua  
Per la finitura;  
1,5 bicchieri di yogurt  
1 uova  
2 cucchiaini pieni di farina

# Grano si bagna dal sera precedente. Il giorno dopo si bolisce nella pentola.

# Nella pentola da cucinare si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiunge cipolla tagliata in fine.

# Dopo violata la cipolla si aggiunge pepe macinata finemente , si arrossiscono finchè le pepe cambiano i colori.

# Sopra si aggiunge brodo oppure l'acqua calda , poi il fuoco si trasforma a normale in questo momento si prepara la finitura dalla farina, uova e da yogurt , poi dentro di questa miscelata si aggiunge un'pò da minestrone .

# Nel minestrone bollente prima si aggiunge grano bollito poi si aggiunge la miscelata di finitura e si mescola sempre. Poi il fuoco si trasforma a basso e così si cucina ancora per 10 minuti. Dopo del tempo si toglie dal fuoco.

**Nota:** Se volendo di essere gustoso della minestrone allora metà del grano si può farsi passare dal robot.