



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.