



## Minestrone con Grano

Bağdaylı 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 cucchiai pieni di farina

- # Grano si bagna dalal sera precedente. Il giorno dopo si bolisce nella pentola.
- # Nella pentola da cucinare si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiunge cipoll atagliata 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 eesre gustoso della minestrone allora metà del grano si può farsi passare dal robot.