



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

Minestrone di Fagiolini Secchi

Kuru Bakla Çorbası



1 bicchiere di fagiolini secchi
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino di farina
5 cucchiaini d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
3 bicchieri d'acqua
4 bicchieri di brodo

Fagioli secchi si mettono nell'pentola a pressione, sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua. Dopo momento di bollimento si trasforma basso il fuoco e si continua a bolire per 30 minuti.
Nelle pentola si mette olio vegetale, poi si mette la farina e si arrossisce finché diventa colore viola e poi si leva dal fuoco si lascia a freddare.
In questo momento yogurt e 4 bicchieri di brodo si mescolano insieme e si aggiunge la sale.
Sopra di farina arrossita si aggiungono fagioli secchi passato da robot, yogurt miscelato si aggiungono e si mescolano.
La pentola di minestrone si mette sul fuoco medio. Si bolisce con mescolare. Poi si continua a cucinare sul fuoco basso ancora per 5 minuti.
Dopo aver tolto da fuoco il minestrone si porta al tavolo in caldo. Se volenso sopra si può pizzicare peperoncino a rosso.

Nota: Se non ci sono blender o miscelatore i fagioli secchi bolliti si può farsi passare dal filtro.