



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'apentola a pressione, sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua. Dopo momento di bollimento si trasforma basso il fuoco e si continua a bollire 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 bollisce 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 voleno 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.