



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

---

## Minestrone di Pane

Ekmek Çorbası



Interno di mezzo pangrado  
1,5 bicchieri di yogurt  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di farina  
5,5 bicchieri di brodo o l'acqua  
Per la sopra;  
5 - 6 rami di prezzemolo

- # Le sbucie di pane si levano e si fettano si aggiunge lo yogurt e si mescolano sopra si coperta con nailone e si mette nelo frigo.
- # La miscelata il giorno dopo si fa passare dal robot oppure si schiaccia con le mani.
- # Nella pentola si mette brodo oppure l'acqua , farina, sale e si aggiunge pane con yogurt poi si mescolano.
- # Poi il minestrone si mette sul fuoco medio e si bolisce con mescolare sempre .
- # Nel momento di bolimento si aggiunge burro poi il fuoco si trasforma a basso e si continua a bollire ancora per 5 minuti.
- # Si metterersi nel piatto da servire ancora caldo , e sopra si aggiunge prezzemolo macinato.

**Nota:** Minestrone di pane è una buna alternativa per usare i pani rimasti.