



Minestrone di Pane

Ekmek Çorbasi



Interno di mezzo pangrado
1,5 bicchieri di yogurt
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio 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 nello 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 bollisce 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 buona alternativa per usare i pani rimasti.