



Minestrone di Riso con Aglio

Sarımsaklı Pirinç Çorbası



1 bicchierino di riso
2 cucchiai di yogurt
2 cucchiai di farina
4 spicchi aglio
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino di sale
6 bicchieri di brodo oppure l'acqua

Riso si lava e si pulisce ppi si mette nella pentola adatta. Sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua. Si cucina sul fuoco basso finchè riso si succhia tutta l'acqua.

In un'altra pentola si arrosiscono farina con burro. Dopo aver perso il pudore i farina la pentola si prende ad una parte e sopra si aggiunge lo yogurt, con il calore di pentola i materiali si miscelano con miscelatore.

Dopo la miscelata diventata omogenea dentro si aggiungono aglio pestato, riso bollito, sale e brodo.

Minestrone si cuina sul fuoco medio con mescolare sempre, nel momento di bollimento si aggiunge menta secca, il fuoco trasforma a basso, si cuina ancora per 2 - 3 minuti

Si servirsi in caldo.

Nota: Minestrone di riso con aglio si può prepararsi anche con pilaf rimasta da un giorno prima.