



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

Minestrone di Tagliatelle con Yogurt

Yoğurtlu Erişte Çorbası



1 tazza di tagliatelle
1 petto di pollo
4 bicchieri brodo di pollo
Per la finitura;
1 tazza di yogurt
2 cucchiari di farina
4 cucchiari d'olio vegetale
1 uova
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
8 -10 rami di prezzemolo

Il petto di pollo si bollisce e si levano ossi e si lascia ad una parte.

In un'altra parte l'acqua si bollisce con poca sale, sopra si aggiunge tagliatelle e si cuna circa per 5 - 6 minuti

In questo momento i materiali di finitura si bolliscono insieme e si mescolano bene. Se serve si può aggiungere l'acqua .

Sopra delle tagliatelle si aggiunge petto di pollo e si aggiunge brodo di pollo e si cucina ancora per un'pò.

Nella miscelat di finitura si aggiunge un cucchiaino dal minestrone caldo e si mescola ppoi si aggiunge velocemente nel minestrone .Si mescola per sempre fichè arriva nel momento di bollimento.

Dopo aver bollito per 5 minuti si prende nelle tazze da servirsi e sopra si pizzica dal prezzemolo macinato.

Nota: Questo minestrone si può preparasi con tagliatelle oppure con le piccole paste anche.