



Minestrone di Tagliatelle con Yogurt

Yoğurtlu Erişte Çorbası



1 tazzina di tagliatelle
1 petto di pollo
4 bicchieri brodo di pollo
Per la finitura;
1 tazza di yogurt
2 cucchiai di farina
4 cucchiai 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 cucchiaio 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 prepararsi con tagliatelle oppure con le piccole paste anche.