

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di Kishik

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 cipolla tritata
- olio
- 1 tazza di Kishik
- 3 tazze d'acqua

PREPARAZIONE

- 1 Saltate la cipolla in olio fino a che sia morbida, miscelatela con il kishik e sobbollite per 1 minuto. Aggiungete, ora, l'acqua e mescolate fino a che si addensi.

NOTE

Il Kishik è una combinazione di formaggio di yogurt, frumento macinato e spezie. Il composto viene essiccato, macinato e setacciato fino ad ottenere una polvere fine. Può essere acquistato a peso nei negozi di articoli medio-orientali.