Spaghettisuppe

Spagettili Çorba

1 Glas gebrochene Spagetti
2 Gläser Wasser
5 EL Öl
1 EL Tomatenmark
Saft einer Zitrone
2 EL Mehl
6 Gläser Fleischbrühe
Salz

Die Spagetti in zwei Gläser Salzwasser weichkochen.
Tomatenmark, Öl, Fleischbrühe und Salz hizugeben.
Sobald es anfängt zu Sieden Zitronensaft und die Mehlmischung hinzufügen.
Unter stetigem Umrühren einmal aufkochen.
Heiss servieren.

Tipp: Diese Suppe kann mit allen Nudelarten zubereitet werden.