# Nazir Sopa

Nazır Çorbası

1 cebolla
3 cucharadas soperas de harina
2 patatas
2 zanahorias
2 cucharadas soperas de guisantes
3 cucharadas soperas de orzo
5 cucharadas soperas de aceite vegetal
1 cucharada sopera de pasta de tomate
8 vaso de caldo
1+1/2 cucharadita de sal

# La cebolla finamente rebanada, y añadir en el calentamiento de aceite en la olla.
# Cuando la cebolla se par cocidos, añadir la zanahoria en dados en él y cuando el par se zanahorias cocidas agregar la harina, el asado y hasta el olor pone fin a las harinas, añadir la pasta.
# Añadir orzo y la patata en dados en la calcinación ingredientes añadir caldo, y espolvoree sal.
# Después de hervir la caldo durante 5 minutos añadir las judías verdes, y cocinar todos los ingredientes juntos durante aproximadamente 15 minutos.
# Retire del horno y servir caliente.

Nota: Si no dispone de salsa puede obtener el mismo sabor mediante la adición de 2 bouillons en 7 taza de agua.