



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

---

## Minestrone di Pomodoro Facile

Kolay Domates Çorbası



2 cucchiaini salsa di pomodoro  
2 cucchiaini di ketchup  
3 cucchiaini di farina  
1 cucchiaino di burro  
3 cucchiaini d'olio vegetale  
1 bicchiere di latte  
6 bicchieri brodo o l'acqua  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

# Nella pentola si mettono burro ed olio vegetale. Dopo aver riscaldato si aggiunge la farina arrossisce finché cambia il colore.

# Alla sopra si aggiungono salsa e ketchup. Si miscelano circa per due o tre minuti.

# Dopo si aggiungono brodo latte e sale. Si cucinano con miscelare finché arriva al momento di bollire.

# Poi il fuoco regola basso e si aggiunge Pepenero. Così si continua a cucinare ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.

# Servirsi in caldo.

**Nota:** Se volendo aumentare il gusto di minestrone si può aggiungere una cipolla piccola grattugiata.