



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

---

## Minestrone di Tagliatelle con Semolino

İrmikli Şehriye Çorbası



1 bicchierino di semolino  
2 bicchierini di tagliatelle  
1 cucchiaino di sale  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
8 bicchieri di brodo

- # Nella pentola si mettono semolino e d olio vegetale. Si arrossisce circa per 5 minuti.
- # Si Aggiungi e tagliatelle e si miscela per un po'.
- # Dopo si aggiungono sale e brodo poi si cucina sul fuoco medio finché arriva al momento di bollire.
- # Dopo il fuoco si regola basso Poi la pentola si rimane sul fuoco Finché le tagliatelle gonfiano.
- # Il coperchio si coperta e servirsi dopo 10 minuti.

**Nota:** Per il motivo di uso brodo questominestrone viene meglio per le malattie di inverno.