



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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.