



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

Minestrone Facile Ezo Gelin

Kolay Ezogelin Çorbası



1 bicchierino di lenticchierosse
1 bicchierino di bulgur risotto
1 bicchierino di riso
1 bicchierino di tagliatelle
1 bicchierino di farina
1 bicchierino olio vegetale
2 cucchiari di salsa
1 cucchiaino di mentasecca
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale
1 cipolla
10 bicchierid'acqua

Nella pentola a pressione si mettono olio vegetale e Farina poi si inserisce sul fuoco medio e arrossiscono circa per due o tre minuti.
Dopo si aggiungono salsa menta secca pepe nero e sale si arrossiscono insieme per qualche minuti.
Dopo si aggiungono tagliatelle lenticchie e riso cipolle tagliate infine e bulgur si miscelano bene.
Ultimamente si aggiungel'acqua e si miscela.
Il coperchio di pentola si coperta e poi si cucina sul fuoco alto circa per quartod'ora.
Servirsi in caldo.

Nota: Questo minestrone si può servirsi subito dopo ha cucinato.