



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