



## 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 cucchiai di salsa  
1 cucchiaio di menta secca  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di cumino  
2 cucchiaini di sale  
1 cipolla  
10 bicchieri d'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 aggiunge l'acqua e si miscela.
- # Il coperchio di pentola si coperta e poi si cucina sul fuoco alto circa per quart'ora.
- # Servirsi in caldo.

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