



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

Minestrone di Halse

Halse Çorbası



1 cipolla
1 cucchiaino di burro
2 cucchiaini di burro
1 bicchierino di farina
1 cucchiaino di sale
6 bicchieri di brodo

- # Si grattugia cipolla. Nella pentola si mette burro e si inserisce sul fuoco.
- # Dopo aver sciolto il burro si aggiunge cipolla e si arrossisce finché cambia il colore.
- # Farina sale e brodo si miscelano bene e si bolisce per una schiumata.
- # Il fuoco si regola basso e si cucina circa per 5 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Minestrone di halse è riservata Bozcaada di Canakkale.