



## Minestrone di Halse

Halse Çorbası



1 cipolla  
1 cucchiaio di burro  
2 cucchiali di burro  
1 bicchierino di farina  
1 cucchiaiino 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 bollisce per una schiumata.
- # Il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 5 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Minestrone di halse è riservata Bozcaada di Canakkale.