



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

---

## Minestrone di Farina

Un Çorbasi



1 bicchiere di farina  
1 ucchiaio di burro  
6 cucchiari olio vegetale  
3 pomodori medi  
1 bicchiere di latte  
1 uova  
10 bicchieri l'acqua o brodo  
2 cucchiini di sale

- # Primamente i pomodori si grattugiano bene finemente. Si fanno passare da filtro.
- # Olio vegetale si mette nella pentola, si mette sul fuoco medio, dopo aver riscaldato olio si mette farina e si miscela finchè la farina si arrossisce bene e diventa viola.
- # Dopo aver arrossito la farina si spegne il fuoco, in questo momento si miscelano bene latte e uova per usare.
- # Sopra della farina si aggiunge succo di pomodoro . si miscela e poi si riaccende il fuoco.
- # Sopra si aggiunge latte con unova e si miscela.
- # Si aggiunge il brodo o l'acqua prima di riscaldamento di minestrone . per non piccarsi in fondo si miscela per sempre
- # Si aggiunge la sale e si cucina ancora per 2 - 3 minuti e poi si servirs in caldo.

**Nota:** Brodo oppure l'acqua si può pensare è troppo pero durante bollito si diminisce.