



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

## Minestrone di Semolino

İrmik Çorbası



1 bicchiere semolino  
3 pomodori medie  
6 cucchiari olio vegetale  
8 bicchieri del brodo  
2 cucchiaini di sale  
Per la miscelata;  
Mezzo bicchiere di latte  
1 uova

# I pomodori si grattugiano e si mettono in una ciotola. Si aggiunge sale per un cucchiaino. Poi si lasciano a cucinare sul fuoco basso finchè si arrossiscono.

# In un'altra ciotola si mette olio vegetale. dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiunge il semolino. Si miscela sempre finchè il colore di semolino diventa in bianco.

# Sopra a questo si aggiunge il purè di pomodoro. Dopo giramento delle volte si aggiunge il brodo, questi si cucinano per 10 minuti sul fuoco medio.

# In questo momento si miscelano latte e uova. si prende un cucchiaino dal minestrone bollente così si riscalda per un po'. Poi questa miscelata piano piano si aggiunge nel minestrone.

# Si pizzica quello sale di un cucchiaino. Si miscela bene finchè la miscelata aggiunta si dispone.

# Il minestrone si mette in caldo nelle tazze. Se volendo si possono aggiungere prezzemolo e aneto.

**Nota:** Per il posto di pomodoro si può usare anche salsa di pomodoro. 1 cucchiaino di salsa si scioglie in 1 bicchiere d'acqua, si cucina sul fuoco basso.