



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

Minestrone di Fungo

Mantar Çorbasi



1 bicchierino di olio vegetale
4-5 cucchiari farina
4 bicchieri di brodi
1 cucchiaino di sale
Mezzo succo di limone

- # I funghi si lavano nell'acqua limonata senza schiacciare e si bolliscono.
- # La farina si arrossisce finché cambia il colore nell'olio
- # Sopra si aggiunge il brodo, si bollisce per una schiuma.
- # Sopra si aggiungono i funghi tagliati finemente.
- # Dopo bollimento per una schiumata si aggiunge la sale.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: In questo minestrone si può aggiungere la carne di pollo.