



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

---

## Minestrone di Porro

Pırasa Çorbası



5 porri normali  
1 carota media  
1 patata grossa  
9 cucchiari olio di girasole  
1 bicchiere di latte  
7 bicchiere di brodo o acqua  
2 cucchiaini di sale  
Mezzo cucchiaini di pepenero

- # Porri si puliscono bene e poi si taglia insieme delle parte verde e bianche.
- # Olio di girasole si mette in una pentola dopo aver riscaldato si aggiungono i porri e si mescolano. Si coperta il coperchio di pentola e si si lascia a cucinare per mezz'ora.
- # Dopo di questo momento sopra dei porri cucinati si aggiungono 2 bicchieri di brodi o acqua calda. Si bollisce per una schiumata e poi si toglie dal fuoco.
- # Sopra si aggiungono 5 bicchieri di brodo oppure l'acqua calda.
- # La pentola si mette sul fuoco medio. Dopo aver bollito il minestrone si aggiungono carota e patata grattugiata. Si cucinano per 15 minuti con miscelando ogni tanto.
- # Si aggiungono sale e pepenero e poi latte, si toglie subito dal fuoco per non diventarsi brutto del latte .
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** Se si pestano bene i porri non serve da farsi passare dal robot.