



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

---

## Minestrone di Pomodoro

Domates Çorbası



8 cucchiari d'olio vegetale  
8 cucchiari di farina  
3 pomodori maturi  
3 cucchiari salsa di pomodoro  
1 cipolla piccola secca  
1 pepe italiane verde  
2 bicchieri latte  
9 bicchieri brodi  
3 cucchiaini di sale

- # Farina si arrossisce con olio vegetale finche diventa colore viola.
- # Poi si aggiungono la cipolla e pepe tagliate finemente e si continua ad arrossimento finche le cipolle diventano morbido.
- # Poi si aggiungono la salsa di pomodoro e pomodori trattugiati e si continua a cucinare ancora per 5 minuti.
- # L'ultimo si aggiunge latte e brodo e si lascia a bollire per un pochino.
- # La inestrone cucinato si fa passare da un filtro cosi diventa liscio.
- # Dopo aver filtrata si tiene ancora per un po' sul fuoco e cosi rimane ancora caldo e si fa servire calda.

**Nota:** Normalmente per la preparazione di questa minestrone non si mettono ne pepe ne cipolla ma si aggiungono per darsi il gusto alla minestrone.