



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

Minestrone di Pomodoro

Domates Çorbası



8 cucchiaini d'olio vegetale
8 cucchiaini di farina
3 pomodori maturi
3 cucchiaini 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 taglaite 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.