



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

Minestrone Mia

Kendim Çorbası



1 cipolla piccola
2 pepe verdi italiane
2 pomodori
1 cucchiaino di salsa
1 bicchierino di vermicelli
1 tazza di caffè' olio vegetale
1 uova
1,5 cucchiaino di farina
Mezzo succo di limone
1,5 cucchiaino di sale
6 bicchieri d'acqua
1 -2 rami di prezzemolo

Prima la cipolla si trattugia, poi si arrossisce un po' nell'olio.
Sopra si aggiunge la pepe tagliata finemente.
Dopo aver ammorbidato la pepe si aggiungono la salsa, e vermicelli e poi l'ultimamente si mette il pomodoro.
Si mescolano questi materiali e sopra si aggiungono 6 bicchieri d'acqua.
Dopo aver cucinato bene le vermicelli, si aggiungono farina e succo di limone e uova. Questa miscela si mette piano piano nella minestrone.
Si cuoca con mescolando con la miscela aggiunta per 5 minuti.
Si toglie dal fuoco e si mette nelle tazze di minestrone e sopra si sprutta il prezzemolo trattugiato finemente e poi si serve.

Nota: In questa minestrone per il posto di vermicelli si può mettere la stessa misura del riso anche.