



## Minestrone di Ditale

Yüksük Çorbası



6 bicchieri d'acqua calda  
2 compresse di brodi  
1 bicchiere pasta di ditale  
1 cucchiaino di menta  
1 taza di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaio di salsa

- # Le compresse dei brodi si sciolgono nell'acqua calda.
- # Dopo aver messo la sale si aggiunle la pasta di ditale.
- # Dopo aver cucinato la pasta sopra si mette la salsa e poi si mette la menta.
- # Si fa a servire caldamente.

Nota: Questa minestrone nelle provincie dell'est si puo' preparare con usare di ravioli per il posto di pasta.