



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

---

## La Miniestrone di Cipolla

Soğan Çorbası



4 cipolle secche  
10 cucchiari d'olio vegetale  
2 cucchiari di farina  
6 bicchieri brod di carne o brodo di pollo  
1,5 cucchiaino di sale  
1 bicchierino trattugiato sbiancamento di formaggio

# Le cipolle si tagliano finemente, poi si mettono nella ciotola oliata e si arrossiscono bene .  
# Poi sopra delle cipolle arrossite si mettono 2 cucchiari di farina e si fa cucinare 1 ? 2 minuti su fuoco basso.  
# Nella miscela cipollata si aggiungono brodo di carne e poi sopra si sprutta la sale e poi la ciotola si mette su fuoco basso e si cucina per 1 ora.  
# E si mettono nelle tazze di minestrone e fa servire caldamente ma prima di servirsi su ogni tazza si mette un po' il formaggio trattugiato .

**Nota:** La minestrone della cipolla e' una vecchia ricetta Francese.