



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

La Minestrone di Carota

Havuç Çorbası



3 carote
1 cipolla piccola secca
3 cucchiaini farina
5 cucchiaini olio vegetale
1 bicchiere di latte
3 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di peperone

- # Si sbucciano cipolle e carote, poi si tagliano per qualche pezzo. E si fanno bollire con l'acqua di 3 bicchieri nella ciotola a pressione.
- # Le verdure bollite si fanno passare dal robot oppure dalla macchina di pure.
- # Si mette in una ciotola olio e farina poi si arrossisce un po' e si arrossisce su fuoco medio per qualche minuto.
- # Dopo aver cambiato il colore della farina si aggiungono cipolle e carote, e si cucinano finché bolliscono.
- # Sopra si aggiungono l'acqua calda e latte caldo, e si fa bollire ancora per 5 minuti con mescolando.
- # L'ultimamente si sprutta sale e peperone e si toglie dal fuoco.
- # Si fa servire caldo.

Nota: Se volendo si può aggiungere una patata in questa minestrone.