



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

Minestrone di Ezogelin

Ezogelin Çorbası



2 carote
1 cipolla secca
1/4 bicchiere di riso
1 bicchiere di lenticchie rosse
1/4 bicchieri di grano
3 cucchiari di margherina
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino salsa di pepe
8 bicchieri di brodi
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di caffè sale

Prima la cipolla si taglia finemente e si arrossisce con la margherina, dopo aver arrossito si aggiungono carote, trattugiate e lenticchie e si continua ad arrossimento.
Dopo aver aggiunto riso e grano fino si continua ad arrossimento ancora per 5 ? 6 minuti.
Poi si mette le 8 bicchieri di brodi. Dopo aver aggiunto pepenero e sale si cucina ancora per 30 minuti.
In un'altra ciotola un cucchiaino di farina si arrossisce finche va via il puzzo dell'afarina.
Sopra si aggiungone le salse dl pomodoro e della pepe che sono divetati piu' liquidi nell'acqua.
Nella minestrone si aggiunge piano piano questa miscela delle salse.
Si cuoce ancora per 10 minuti con questa miscela.
E si fa servirsi a caldo.

Nota: Se la minestrone un po' solido allora si puo' aggiungersi il brodo prima di cucinare l'ultimo 10 minuti.