



Minestrone di Avvissamento

Nazır Çorbası



1 cipolla secca
3 cucchiali di farina
2 patate
2 cipolle
2 cucchiali di piselli
3 cucchiali di tagliatelle orzo
5 cucchiali di olio vegetale
1 cucchiaino di salsa
8 bicchieri di brodi
1,5 cucchiaino di sale

Cipolla si macina finemente, e si aggiunge nella ciotola oliata.

Dopo aver cucinato un po' delle cipolle si aggiungono le carote tagliate dopo aver cucinato un po' delle carote si aggiunge la farina, e si arrossisce finche va via il puzza di farina e poi si mette la salsa.

Dopo aver arrossito gli ingredienti poi si aggiunge la patata tagliata la grandezza di arrosto di ceci. E si aggiunge il brodo e si sprutta la sale.

Dopo aver bollito il brodo si aggiungono i piselli , tutti gli ingredienti si cucinano insieme per 15 minuti.

Si toglie dal fuoco e si fa servire caldo con le tazze delle minestrone.

Nota: Se non ce brodo allora si aggiunge 2 compresse di brodi in 8 bicchieri di acqua , cosi si avre lo stesso gusto.