



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

Minestrone di Avvissamento

Nazır Çorbası



1 cipolla secca
3 cucchiaini di farina
2 patate
2 cipolle
2 cucchiaini di piselli
3 cucchiaini di tagliatelle orzo
5 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaini 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 finché va via il puzzo 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, così si avre lo stesso gusto.