



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

Minestrone di Pomodoro con Tagliatelle

Şehriyeli Domates Çorbası



1 bicchiere tagliatelle di orzo
3 pomodori grossi
3 pepe italiani
1 cucchiaio di farina
7 cucchiari d'olio vegetale
6 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiaini di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per la sopra;
Menta secca

Nella pentola si mette olio vegetale, si aggiunge la farina dopo aver riscaldata. La farina si arrossisce finché va via la sua polvere.

Sopra si aggiungono le pepi italiane levate dai semi. Si arrossisce finché le pepi si arrossiscono.

Poi si aggiungono pomodoro grattugiato e sale si cucina finché pomodoro diventa come salsa.

Nella miscelata si aggiunge l'acqua calda, si aggiunge la tagliatelle, si cucina con mescolare sul fuoco medio finché le tagliatelle si gonfiano.

Prima di togliere dal fuoco si mette pepenero, si condivide nelle tazze da mangiare, sopra si pizzica menta secca.

Nota: Se volendo di avere il colore rosso di minestrone si può aggiungere mezzo cucchiaio salsa di pomodoro.