



Minestrone di Pomodoro con Tagliatelle

Şehriyeli Domates Çorbası



1 bicchiere tagliatelle di orzo
3 pomodori grossi
3 pepe italiani
1 cucchiaio di farina
7 cucchiali 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 riscaldato. L'farina si arrossisce finchè va via la sua pudore.
- # Sopra si aggiungono le pepite italiane levati dai semi. Si arrossisce finchè le pepe si arrossiscono.
- # Poi si aggiungono pomodoro grattugiato e sale si cucina finchè pomodoro diventa come salsa.
- # Nella miscelata si aggiunge l'acqua calda, si aggiunge la tagliatelle, si cucina con mescolare sul fuoco medio finchè 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.