



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

---

## Minestrone di Pomodoro con Tagliatelle

Şehriyeli Domates Çorbasi



1 bicchiere tagliatelle di orzo  
3 pomodori grossi  
3 pepe italiani  
1 cucchiaio di farina  
7 cucchiaini 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 puzza.

# 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.