



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUK SEBZE ÇORBASI

200 gr. kıyma
1 büyük soğan
1 paket mantar
1 diş sarımsak
2 adet orta boy havuç
1 bardak tavuk suyu
1 kutu doğranmış domates
1 çay kaşığı kuru fesleğen yaprağı
¼ çay kaşığı kurutulmuş kekik
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 paket spaghetti
½ kg. kuru fasulye
¼ bardak maydanoz
Rendelenmiş kaşar peyniri
125 gr. tereyağı

Tencerede tereyağını eritin. Kıymayı ve soğanı 1-2 dk. kavurun. Soğanı, mantarı, sarımsak ve havucu ilave edin. Sebzeler ve et yumuşayana kadar pişirin. Tavuk suyunu, ufak ufak doğradığınız domatesleri, kekiği, fesleğeni ve tuz ile biberi ilave edin. Daha sonra üstünü kapatarak kısık ateşte 15 dk. daha kaynamaya bırakın. Çorba kaynadıktan sonra spaghetti ya da şehgriyeyi de ekleyin ve arada bir karıştırarak pişirin. Hamurun tamamen yumuşaması 10 dakikayı bulacaktır. Son olarak fasulye ve maydanozu ekleyip 2 dk. daha kaynatın. Arada bir tadına bakmak, tuzunu istediğiniz gibi ayarlamana yardımcı olacaktır. Çorbanıza biraz daha lezzet katmak istiyorsanız peynirle servis yapın.

