



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE VE SEBZE ÇORBASI

30 ml. zeytinyağı
2 sap doğranmış kereviz
2 doğranmış pırasa
3 doğranmış havuç
2 diş sarımsak
400 gr. doğranmış domates
1,2 litre sebze suyu
400 gr. haşlanmış dermason kuru fasulye
15 ml. pesta sosu
tuz
karabiber
rendelenmiş parmesan peyniri

Zeytinyağını büyük bir tencerede kızdırın. Kereviz, pırasa, havuç ve sarımsağı koyup 5 dakika pişirin. Domates ve sebze suyunu ekleyin. Kaynadıktan sonra kapağını kapatıp, 15 dakika orta ateşte pişirin. Fasulye ve pesto sosunu ilave edip tuz ve biberle tatlandırıp pişirin. Parmesan peyniri rendesi ile servis edin.