



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MINESTRONE

1 paket makarna  
2 adet havuç  
1 adet soğan  
1 adet pırasa  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 tablet tavuk bulyon  
5 bardak su  
50 g dondurulmuş bezelye  
50 g rendelenmiş parmesan peyniri veya tulum peyniri  
tuz

Soğanın, sarımsağın, pırasanın ve havucun kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın. Tavadaki 1 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın ve sebzeleri karıştırarak 6 dakika pişirin. Bulyonları ve domates salçasını 2,5 su bardağı sıcak suda erittikten sonra sebzelere katın. Kalan 2,5 bardak suyu da ekleyin. Tuzu ilave edin. Yüksek ateşte su kaynayınca kadar pişirin. Kaynadıktan sonra orta ateşte 20 dakika daha pişirin. Bezelyeleri ve Pastavilla makarnayı ekleyin. İki dakika daha kaynatın. Parmesan peyniri veya tulum peyniri ile servis yapın.

---