



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI MAKARNA ÇORBASI

200 gr barbunya fasulyesi
100 gr domates ezmesi
50 gr kıyma
1 kereviz
1 küçük soğan
2 diş sarımsak
1 kaşık zeytinyağı
karabiber
maydanoz
200 gr makarna
et suyu

Barbunyalar soğuk suda on iki saat bırakılır. Sonra kabuklarını çıkartarak, kıyma, ince doğranmış kereviz, soğan, sarımsak, maydanoz, domates ve iki litre su ile birlikte tencereye koyup kaynatılır. Süresi, hafif ateşte bir saat kadardır. Bu sürenin sonunda karabiber koyarak makarnalar içine atılır. Onlarda piştikten sonra ateşten indirilerek birkaç dakika dinlendirilir ve servis yapmadan önce üzerine biraz zeytinyağı dökerek barbunya fasulyeli makarna çorbası hazırlanmış olur.