



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MAKARNA ÇORBASI (İTALYA)

2000 gram et suyu (8 bardak)
3 büyük domates
100 gram rendelenmiş gravyer
200 gram makarna

1 Bir tencereye: 8 bardak et suyu koyarak, kaynamaya bırakmalıdır. Bu arada domateslerin kabukları soyularak az suda 10 dakika haşlamalıdır.

2 Et suyu kaynayıncaya buna; domatesleri püre yaparak haşma suyu ile beraber katmalı, daha sonra küçük parçalara kırılmış 200 gram makarnayı da katarak, makarnalar pişinceye kadar haşlamalı ve kâseye alarak, yanında rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapılmalıdır.

Not: Bu çorbada makarna yerine arpa şehriyesi de kullanılabilir.