



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.