



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN DÜĞÜN ÇORBASI

8 su bardağı tavuk suyu
1 demet doğranmış ıspanak
1,5 çay bardağı yıldız şehriye ya da makarna
Köftesi için:
1 soğan
7-8 dal maydanoz
1 yumurta
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Yarım su bardağı rendelenmiş Parmesan peyniri
300 gram kıyma

Öncelikle köfte için soğanları rendeleyin.
Maydanozları ve sarımsağı ince ince doğrayın.
Parmesanı rendeleyin.
Bütün malzemeleri bir kaptaki birleştirin ve köfte harcını yoğurun.
Yoğurduğunuz kıymadan küçük parçalar koparıp ve yuvarlayın.
Çorba için, tavuk suyu ve doğradığınız ıspanağı bir tencereye alıp kaynatın.
Köfteleri ekleyip karıştırın.
Yıldız şehriyeyi ekleyip yaklaşık 20 dakika karıştırarak pişirin.
Tuz ve karabiber ekleyin.
Ocaktan alın ve sıcak servis yapın.

