



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İTALYAN SEBZE ÇORBASI

(Minestro Di Verdune)

- 1 orta boy soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 havuç
- 1 kabak
- 8 adet taze fasulye
- 1 adet kereviz
- 2 adet sarı dolmalık biber
- 2 adet kırmızı çarliston biber

Tüm sebzeleri tavla zarı boyunda küp küp doğrayın. Tereyağı ve zeytinyağını tavada eritip ince ince kıydığınız sarımsakları soteleyin. Ardından sebzeleri de ekleyip 7-8 dakika sotelemeye devam edin. 2 litre ılık suyu sebzelerin üzerine dökün, tuz, karabiber, beyaz biber ve çeşni ekleyin. 15-20 dakika pişirdikten sonra üzerine taze fesleğen ekleyerek servis yapın.

---