



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İTALYAN USULÜ SEBZE ÇORBASI

### Malzemesi:

2 soğan  
2 sap kereviz  
1/3 kereviz  
4 havuç  
6 domates  
2 patates  
30 gr. kuyruk yağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1,5 litre sıcak et suyu  
tuz  
karabiber  
1/2 diş sarımsak  
1/4 litre su  
40 gr. makarna  
40 gr. pirinç  
1/2 demet maydanoz  
50 gr. gravyer peyniri

### Hazırlanışı:

Soğanın kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın. Pırasayı, kerevizi, havucu temizleyin, yıkayın, ince uzun doğrayın. Domatesleri yıkayın, çekirdeklerini ayıklayın, küçük doğrayın. Kabukları soyulmuş olan patatesleri kuyruk yağını da doğrayın. Zeytinyağını kızdırın ve kuyruk yağı parçalarını bu yağda kızartın. Patates ve domatesler hariç diğer bütün sebzeleri katın ve 5 dakika karıştırarak kızartın. Et suyunu dökün ve üzerine tuzunu biberini ekin. Sarımsağı tuzda dövün. Çorbaya ilave edin ve 40 dakika orta ateşte pişirin. Ayrı bir tencerede su kaynatın. İçine tuz atın. Makarnayı bu suda on dakika haşlayın. Süzgece boşaltıp soğuk sudan geçirin. Pirinci yıkayın, suyunun süzülmesini bekleyin. Çorbanın pişme süresinin bitmesinden 20 dakika önce pirinci, patatesi, 5 dakika önce domatesi ve makarnayı çorbaya katın. Daha sonra yıkanmış ve doğranmış olan maydanozu çorbaya ilave edin. Servis yapın. Gravyer peynirini ayrı olarak servis yapın.

[ML® İtalyan Usulü Domates Çorbası için tıklayın](#)