



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANSAS USULÜ BONCUK MAKARNA ÇORBASI

<https://www.olimermakarna.com>

100 gr boncuk makarna  
1 adet kuru soğan  
25 gr margarin  
3 adet orta boy domates  
1 adet kabak  
1 adet havuç  
½ demet taze nane  
50 gr haşlanmış kuru fasulye  
1 adet et suyu bulyonu  
1 tutam karabiber  
tuz

Lezzetli bir makarna pişirmek için oldukça geniş ve derin bir tencereye, bol miktarda suya ihtiyacınız olacak. Suyu yüksek ateşte kaynatın. Her 100 gr makarna için bir litre suya 10 gr tuz yeterlidir. Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin. Dilerseniz 1 çorba kaşığı zeytinyağı ya da sıvıyağ ekleyebilirsiniz. Makarnaları yavaşça azar azar ekleyin ki suyun kaynaması durmasın. Tencerenin kapağını kapatmadan paketin üzerinde belirtilen süre kadar kaynatın. Ara sıra karıştırın. Pişme süresinin sonuna doğru sık sık kıvamını kontrol edin. Haşlanan makarnayı soğuk suya tutmadan kevgirde süzün

### SOSUN HAZIRLANIŞI

Kuru soğanı yemeklik doğrayarak margarin yağında sarartın. İçine kabuğu soyulmuş ve rendelenmiş domatesleri, yuvarlak dilimlenmiş havucu, incecik kıyılmış taze naneyi, küçük doğranmış kabağı, haşlanmış kuru fasulyeyi, haşlanmış boncuk makarnayı, et suyu bulyonunu, tuzu ve karabiberi koyarak yeteri kadar su ile orta ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.