



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ MİNESTRONE ÇORBASI

<https://www.posta.com.tr>

Yarım su bardağı kuru fasulye
1 çorba kaşığı domates salçası
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet kereviz sapı
1 adet havuç
1 adet kabak
2 adet domates
1 adet patates
2 çay bardağı makarna
1 su bardağı ince doğranmış ıspanak
1 çorba kaşığı taze fesleğen
Tuz
Tane karabiber
6 su bardağı su
Üzeri için:
Yarım su bardağı parmesan peynir tozu veya tulum peyniri

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatıp haşlayın. Suyunu atmayın. Tencereye zeytinyağını, soğan ve sarımsağı koyup soğanlar yumuşayınca kadar kavurun. Salçayı ekleyip soteleyin. Küp doğranmış kereviz, havuç ve kabağı ekleyip 5 dakika daha kavurun. Domatesi de koyup 10 dakika kadar daha kavurun. Fasulyeleri suyu ile ekleyip 30 dakika pişirin. Haşlanmış fasulyeleri, makarnayı ve patatesi de ekleyerek 15 dakika daha pişirin. Ateşin altını kapatıp çorba sıcakken ıspanağı, fesleğeni ilave edin. Sızma zeytinyağı döküp peynir serperek servis yapın.

