



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ EKMEKLİ SEBZE ÇORBASI (İTALYA)

- 4 ekmek dilimi (bir gün bayatlatıldıktan sonra, 2,5 cm'lik küpler halinde kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 iri pırasa (temizlenip, yıkandıktan sonra ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 küçük hindiba (enlemesine 2'ye kesildikten sonra, doğranmış)
- 2 pastırma dilimi (ince kıyılmış)
- 250 g roka (ya da karatabana; yıkanıp, süzdürüldükten sonra, sapları ayıklanmış)
- 1,5 litre (6 su bardağı) tuzsuz tavuk ya da et suyu
- 2 patates (soyulup, dilimlenmiş)
- 5 damla acı biber sosu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı tane karabiber (iri kırılmış)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Ekmek küplerini bir fırın tepsisine yan yana yerleştirip, tepsiyi fırına vererek, ekmekleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) fırında bekletin.

Kalın dipli bir tencereye zeytinyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca pırasaları ekleyip, renkleri esmerleşmeye başlayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Sarımsak, hindiba parçaları ve pastırma parçalarını ekleyip, hindiba parçaları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Rokaları (ya da karalahanalari) ekleyip, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin (bu arada fırındaki tepsiyi alıp, kızarmış ekmekleri bir kenarda sıcak tutun). Tavuk ya da et suyu, patates dilimleri ve acı biber sosunu katıp, ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve patatesler yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, tuz ve karabiberi serptikten sonra, büyük bir çorba kâsesine aktarın. Kızarmış ekmek parçalarını serpiştirip; servis yapın.