



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA ÇORBASI

Ohan Aşçıyan
Yeni Yemek Kitabı 1907

Tuzlu ve bol suda 250 gram İtalyan makarnasını on dakika haşlayın, soğuk sudan geçirin. Makarnayı bir parmak boyunda doğrayın, bir tencereye koyup 1 litre et suyu ilave edin, pişinceye dek hafif ateşte bırakın, süzüp çorba kâsesine çekin ve üzerine 2,25 litre et suyu ilave edin.

Bir tabağa parmeçyana peyniri rendeleyip üzerine geçirin. Makarnanın içinde piştiği et suyu bulanık ve lezzeti kaçmış olduğundan, süzüp taze et suyu korlar ki hem berrak hem de lezzetli olsun.
