



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKARNA ÇORBASI

- 6 Bardak et suyu
- 1 Su bardağı makarna
- 3 Domates
- 1 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 2 Soğan
- Tuz
- 2 Kaşık sade yağ

Bu tencereye 5 su bardağı su ve biraz tuz konur. Kaynamaya bırakılır. Su kaynarken dörder parçaya kırılan makarna tencereye atılır on dakikadan fazla olmamak üzere haşlanır su süzülüp makarnalar başka bir yere alınır. Boşalan tencereye yağ ve küçük parçalara kesilmiş soğanlar konur. Ateşe oturtulur. Soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Sonra aynı tencereye kabukları soyulup çok küçük parçalara doğranmış domates ve biraz tuz konur. Domatesler iyice ezilene kadar karıştırılır karıştırılır pişirilir. Nihayet aynı tencereye un konur beş dakika kavrulur. İçine altı bardak et suyu ile bir kenara ayrılan makarnalar katılır. Makarnalar iyice yumuşak hali alınca ateşten indirilir bir kâseye boşaltılır ve üzerine bir bardak rende kaşar dökülür sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.08.2014