



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA VE FESLEĞENLİ DOMATES ÇORBASI

- 3 adet büyük boy olgun domates
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 su bardağı midye makarna
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 4 su bardağı sebze suyu
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Süslemek için:
3-4 taze fesleğen yaprağı

Kuru soğanı soyup, incecik kıyın. Sarımsağı da soyup, kıyın. Kırmızı biberi küp küp doğrayın. Tencereye zeytinyağını koyun ve ocağı yakın. Doğranmış kuru soğan, sarımsak ve biberi koyun. Soğanlar sararıncaya dek, tahta bir kaşıkla çevirin. Kabuklarını soyup, küp küp doğradığımız domatesleri ekleyin. 2-3 dakika çevirip, sebze suyunu, salçayı, tuz, karabiber ve toz şekeri katın. Tencerenin kapağını kapatıp, 15 dakika kısık ateşte pişirin. Kuru fesleğeni de serpin.

Ateşten aldığınız çorbayı ya el blender'ıyla pürüzsüz hale getirin ya da tel süzgeçten geçirin. Bu arada makarnaları haşlayın. Onları da çorbaya katıp, kaşar rendesiyle servis yapın.

