



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI BARBUNYA ÇORBASI

Malzemeler:

200 gr. kuru barbunya

1 adet soğan

2 diş sarımsak (ikiye bölünmüş)

Kıyılmış maydanoz

1 kerevizin sap kısmı

Zeytinyağı

1 adet jambon

Tuz, karabiber

150 gr. yüksük makarna

Taze rendelenmiş parmesan peyniri

Yapılışı:

İnce doğranmış soğan, sarımsak, maydanoz ve kerevizi geniş bir tencerede zeytinyağı ile renk değiştirinceye kadar pişirin. Barbunyanın suyunu süzüp tencereye ilave edin. 1 dk. pişirin. Tencereye su doldurun ve jambonu ilave edin. Ara sıra karıştırarak ve gerekirse su ilave ederek 4-5 saat pişirin. Pişmesine yakın yarım su bardağı zeytinyağı ekleyin. Fasulyeler pişince jambonu çıkartın ve 1/3 unu ayırın. Geri kalanını blenderda ezin ve ezilmeyen kabukları ayıklayıp tekrar tencereye alın. Tuzunu biberini ayarladıktan sonra makarnayı ilave edin. Makarnalar yumuşayana dek pişirin Ardından ateş kapatın ve kapağı kapalı olarak 10 dk. bekletin Kasele aldiktan sonra üzerine birkaç damla zeytinyağı dökün ve rendelenmiş parmesan peyniri serpin.

[ML® Spagettili Çorba için tıklayın](#)