



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI ÇORBA

Eyüp Sevinç

- ½ su bardağı kuru fasulye
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1,5 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- ½ kereviz sapı
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet kabak dilimlenmiş
- ¼ su bardağı taze fasulye
- ¼ su bardağı düdüklü makarna
- Tuz
- Karabiber
- Parmesan peyniri

Kuru fasulyeleri bir gece suda bekletip süzün. Kaynar suda 15 dakika haşlayıp tekrar süzün. Bir tencerede yağı kızdırıp soğan ve sarımsakları ekleyin. Soğanlar yumuşayana kadar kavurun. Domates, maydanoz, kuru fasulye ve sebze suyunu ekleyin. Kapağını kapatıp hafif ateşte 2 saat pişirin. Havuç, patates, kereviz sapı ve domates salçasını ekleyin. 15-20 dakika daha üstü kapalı olarak pişirin. Kabak, taze fasulye ve makarnaları da ekledikten sonra 10-15 dakika daha kapağı kapalı olarak pişirin. Makarna ve sebzeler yumuşayınca tuzunu ve karabiberini ekleyin. Üzerine parmesan peyniri serperek servis edin.

