



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNALI FASULYE ÇORBASI (İTALYA)

### Malzeme

- 2 su bardağı bardağı barbunya veya kurufasulye
- 2-3 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı biberiye
- 1 adet kuru soğan
- 2-3 adet kereviz sapı ve yaprakları
- 1 adet havuç
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı kelebek makarna, erişte, arpa şehriyesi
- Tuz - çekilmiş karabiber
- Rende permasan peyniri

### Hazırlanışı

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın. Geniş bir tencere içine ıslatıp süzdüğünüz fasulyeleri (fasulyelerinin üzerini iki parmak geçene kadar) koyup üzerine ılık, su koyunuz. Ufak bir tülbentın içine biberiye ve soyulmuş sarımsakları koyup iyice sarınız. Fasulyelerin içine kaynamaya bırakınız.

Soğanın kabuklarını soyup, bütün olarak çorbanın içine koyunuz. Havuçların kabuklarını soyunuz, yıkayınız ve halka halka doğrayınız. Kerevizin kök ve yeşil yapraklarını doğrayınız. Havuç ve kerevizleri çorbaya katınız.

En son olarak zeytinyağını ekleyip, fasulyeler yumuşayınca kadar kaynatınız. Fasulyeler pişince, tülbenteki baharatları ve bütün soğanı çorbadan çıkarınız.

Fasulyenin 1/3'ünü ayırıp kalanını karabiber, tuz ile birlikte püre haline getiriniz. Fasulye tanelerinin ve püreyi çorbanın içine ilave edip bir taşım kaynatınız. Çorba kaynayınca makarnaları içine atıp 8 dakika pişiriniz. Üzerine rende permasan koyup servis ediniz.