



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNESTRONE ÇORBASI

Havuç 2 adet
Kereviz sapı 2 adet
Kuru soğan 1 adet
Patates 2 adet
Sarımsak 3 diş
Meksika fasulyesi 1 su bardağı
Erişte ½ su bardağı
Tavuk suyu 7 ½ su bardağı
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Taze fesleğen ya da maydanoz 5-6 dal (isteğe bağlı)

Tüm sebzeleri ve sarımsağı ufak ufak küpler halinde doğrayıp bir kenara koyun.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Sote 180 °C moduna alın. Tereyağı ve zeytinyağını haznede ısıtın. Önce havuçları, daha sonra sırasıyla patates, soğan, sarımsak ve kereviz saplarını ekleyerek soteleyin.

Daha önce ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'de yaptığınız tavuk suyunu ilave edin.

Ardından Meksika fasulyelerini ekleyin. Haznedeki malzemeleri 2 dakika karıştırdıktan sonra eriştelyi, tuzu ve karabiberi de ekleyin.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatın ve Kısık Ateşte Pişirme 90 °C moduna alın. 20 dakika pişirin.

Pişirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın. Kasele aldığınız çorbanın üzerini isteğe göre taze fesleğen ve maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

