



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİNESTRONE ÇORBASI

- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kereviz Sapı
- 1 Su Bardağı Haşlanmış Barbunya
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Domates Püresi
- 1/4 Su Bardağı Küçük Makarna veya Arpa Şehriye
- 1 Tutam Maydanoz
- 2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Permesan Peyniri
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1/2 Çay Kaşığı Pulbiber
- 1/4 Tatlı Kaşığı Nane
- İsteğe Bağlı Tuz

Tencereye su ve domates suyunu koyup kaynatalım. Su kaynadıktan sonra bütün sebzeleri ve baharatları ekleyip pişirelim. Bütün sebzeler yumuşadığında içine barbunya (fasulye) ve makarnayı ekleyelim. Makarnalar yumuşayana kadar pişirelim. Son olarak maydanoz ilave edip karıştıralım ve peynirle servis edelim.