



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINESTRONE

- 50 gr margarin
- 1 adet pırasa
- 1 adet havuç
- 1 kase taze fasülye
- 1 adet kabak
- 1 adet domates
- 1 adet patates
- 1 su bardağı boncuk makarna
- 2 litre et suyu
- 1 tutam tuz-biber

Sebzeler soyulur, temizlenir doğranır. Bir tencereye yağı koyup eritilir. Önce pırasa sonra havuç ve taze fasülye ilave edilir. 2 lt et suyu eklenir. 5 dk kaynatılır. Daha sonra patates, domates kabak ve makarna da ilave edildikten sonra orta ateşte kapağı açık olarak 20 dakika pişirilir. Son olarak tuz ve biber eklenir. Son olarak serviste üzerine kaşar koyulur.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023