



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİNESTRONE ÇORBASI

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet patates
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 3 dal kereviz sapı
- 5 adet taze fasulye
- 100 gram karnabahar
- 1 dal pırasa
- 4 dal taze fesleğen
- 5 su bardağı sıcak tavuk suyu
- Yarım su bardağı Meksika fasulyesi
- 1 su bardağı makarna
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

Soğan ve sarımsakları soyun.

Soğanı yemeklik doğrayın, sarımsakları ince ince kıyın.

Patates, havuç ve kabağı soyup aynı boylarda doğrayın.

Kereviz saplarını ve pırasayı ince ince kıyın.

Karnabaharı çiçeklerine ayırın.

Fasulyeleri ayıklayıp doğrayın

Fesleğenleri ayıklayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırın.

Önce kuru soğanı sonra sarımsağı kavurun.

Salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin.

Sırasıyla havuç, karnabahar, Meksika fasulyesi, kereviz sapı, patates, kabak, taze fasulye ve pırasayı 30[?]ar saniye arayla tencereye alın.

Sıcak tavuk suyunu da ekleyip tüm malzemeleri 15-20 dakika kadar pişirin.

Tuz, karabiber ve ince ince kıyılmış fesleğen yapraklarını da çorbaya ekleyin.

Son olarak makarnayı ilave edip 10-15 dakika daha pişirin. Çorbanız hazır.

Not: Arzu ederseniz servis etmeden önce üzerine parmesan rendesi serpebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145458 • adı:Minestrone Çorbası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:51