



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINESTRONE

1 adet kabak
1 adet patates
1 adet havuç
3 dal kereviz sapı
1 dal pırasa
100 gram karnabahar
5 adet bakla veya taze fasulye
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
4 dal taze fesleğen
5 su bardağı tavuk suyu
Yarım su bardağı Meksika fasulyesi
1 su bardağı boncuk makarna
Karabiber
Tuz

Soğanın kabuklarını soyup küçük şekilde doğrayın.

Sarımsakları da soyduktan sonra ince ince kıyın.

Pırasa ve kereviz sapını da ince şekilde doğrayın.

Karnabaharı da küçük olacak şekilde ayırın.

Taze fasulyenin kılçıklarını temizleyip iri iri doğrayın.

Patates, kabak ve havucu da soyup iri küpler halinde doğrayın.

Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın.

Tencereye ilk önce soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Ardından sarımsak ve salçayı ilave edip kavurmaya devam edin.

Daha sonra sırasıyla; havuç, karnabahar, suda bekletilmiş Meksika fasulyesi, kereviz sapı, patates, kabak, taze fasulye ve pırasayı tencereye alın.

Üzerine 2 ya da 3 parmak geçecek şekilde tavuk suyu ilave edip yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Tuz ve karabiberi de ilave edin.

En son makarna ve ince kıyılmış fesleğen yapraklarını ekleyin ve 10-15 dakika kadar daha pişirin.

Dilerseniz üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpererek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:149910 • adı:Minestrone • gönderen:üzüm gözlü • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:57