



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MINESTRONE

<https://acunn.com>

- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet orta boy kabak
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet orta boy patates
- 3 dal kereviz sapı
- 5 adet taze fasulye ya da bakla (arzuya göre)
- 100 gram karnabahar
- 1 dal pırasa
- 4 dal taze fesleğen
- 5 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1/2 su bardağı meksika fasulyesi
- 1 su bardağı boncuk makarna
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
- Servisi için:
  - 1/4 su bardağı iri rendelenmiş parmesan peyniri

Kuru soğanı kabuğunu soyduktan sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Kabuğunu soyduktan sonra bıçağın tersiyle ezdiğiniz sarımsakları incecik kıyın. Ardından, kabuğunu soyduğunuz patatesi iri küpler halinde doğrayın. Uç kısımlarını aldıktan sonra arzuya göre kabuğunu soyduğunuz ya da üzerini kazıdığınız kabak ve havucu patateslerle uyumlu olacak şekilde kesin.

Bol suda yıkadığınız kereviz sapları ve pırasayı incecik kıyın. Karnabaharı küçük çiçeklere ayırın. Kılıçıklarını temizlediğiniz taze fasulye ya da baklaları iri parçalar halinde kesin. Fesleğen yapraklarını ayıklayın.

Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Küçük parçalar halinde doğradığınız kuru soğanı, hafif bir renk alana kadar soteleyin. Sarımsakları ekleyip karıştırdıktan sonra domates salçasını ekleyin. Kısa bir süre kavurun.

Pişme derecelerini göz önünde bulundurarak aralarda karıştırarak sırasıyla; doğranmış havuç, karnabahar, suda bekletilmiş Meksika fasulyesi, kereviz sapı, patates, kabak, taze fasulye ve pırasayı tencereye alın.

Sebzelerin üzerini 2-3 parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak tavuk suyu ilave edip çorba karışımını 15-20 dakika kadar pişirin.

Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber katıp çeşnilendirin. İncecik kıyılmış fesleğen yaprakları ve makarna ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 10-15 dakika kadar pişirin.

Makarnaları şişen ve fasulyeleri yumuşayan bol malzemeli sebze çorbasını arzuya göre rendelenmiş parmesan peyniri ilavesiyle sıcak olarak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:153785 • ad:Minestrone • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:30.03.2025 - 01:56