



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNESTRONE ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet patates  
2 adet havuç  
2 - 3 diş sarımsak  
2 adet kereviz sapı  
1 adet soğan  
1 litre tavuk suyu  
½ litre su  
½ - 1 su bardağı kuru fasulye - hafif haşlanmış  
1 dolu avuç erişte  
Tuz  
Karabiber

Havuçlarınızı zar boyutunda küp olacak şekilde kesin.

Sarımsakları dilimleyin.

Kereviz saplarını ince ince doğrayın.

Soğanları küp doğrayın.

Patatesleri küp doğrayın.

Tencerenizi ocağa alıp, zeytinyağı ve tereyağını eritin.

Ardından 1 dakikalık aralarla sırasıyla patates, havuç, soğan, sarımsak ve kereviz sapını ekleyip, kavurmaya devam edin.

Hafif kavrulan sebzelerinizin içerisine sularını ekleyin.

Hafif haşlanmış kuru fasulye, erişte, tuz ve karabiberi ekleyin.

Tencerenizin kapağını kapatın ve kaynayana kadar yüksek, kaynadıktan sonra orta ateşte 30 dakika pişirin.

