



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNISTRONE ÇORBASI

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 (isterseniz)
100 gram karnabahar
1 dal pırasa
4 dal taze fesleğen
5 su bardağı sıcak tavuk suyu
Yarım su bardağı meksika fasulyesi (ya da önceden ıslatılmış kuru fasulye)
1 su bardağı boncuk makarna
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
Servisi için:
İri rendelenmiş parmesan peyniri

Kuru soğanı kabuğunu soyduktan sonra küp küp doğrayın.

Ezdiğiniz sarımsakları incecik kıyın.

Kabuğunu soyduğunuz patatesi iri küpler halinde doğrayın.

Kabak ve havucu patateslerle uyumlu olacak şekilde kesin.

Bol suda yıkadığınız kereviz sapları ve pırasayı incecik kıyın.

Karnabaharı küçük çiçeklere ayırın ve kılçıklarını temizlediğiniz taze fasulye ya da baklaları iri parçalar halinde kesin.

Ardından fesleğen yapraklarını ayıklayın.

Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırıp kuru soğanı hafif bir renk alana kadar soteleyin.

Sarımsakları ekleyip karıştırdıktan sonra domates salçasını ekleyerek kavurmaya devam edin.

Pişme derecelerini göz önünde bulundurarak 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 etikten sonra 15-20 dakika kadar pişirin.

Son olarak tuz ve taze çekilmiş tane karabiber katıp incecik kıyılmış fesleğen yaprakları ve makarnayı ekleyin.

Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 10-15 dakika kadar pişirin.

Makarnaları şiştikten ve fasulyeler yumuşadıktan sonra minestrone çorbasını rendelenmiş parmesan peyniri ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161596 • adı:Minestrone orbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 04:07