



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNESTRONE ÇORBASI

<https://www.fakir.com.tr>

4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
3 dal kereviz sapı
2-3 dal brokoli
2-3 dal karnabahar
1 litre tavuk suyu
1 adet defne yaprağı
Karabiber
Tuz

Kabak, havuç ve patatesi küçük küpler halinde; kereviz sapı ile soğanı ise ince ince doğrayın. Brokoli ve karnabaharı ince parçalara ayırıp sarımsakların kabuklarını soyun.

Cuisinier'ın açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Çorba" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesine yağı ilave edin ve soğanlar ile birlikte kereviz sapını hafifçe kavurun. Ardından diğer sebzeleri ekleyerek tavuk suyu, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ilave edin. Kapağı kapatarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.

