



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNESTRONE ÇORBASI

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

1 kırmızı soğan
2 havuç
2 sap kereviz
4 diş sarımsak
10 Brüksel lahanası
1 su bardağı küp doğranmış domates
6 su bardağı sebze suyu
1 kabak
1 su bardağı Meksika fasulyesi
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
2 defne yaprağı
1 çay kaşığı kuru kekik
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
1/2 tatlı kaşığı kurutulmuş biberiye
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1/2 su bardağı makarna
1 su bardağı kıyılmış taze ıspanak
Tuz
Karabiber

Derin bir tencereye yağları alıp ısıtın.

Soğan, havuç, kereviz, sarımsak, Brüksel lahanası, domates, et suyu ve fasulyeyi ekleyin.

Kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Defne yaprağı, kekik, fesleğen, biberiye ve kırmızı biberi ilave edin.

En son makarna ve ıspanağı ekleyip makarna pişene kadar 10 dakika daha pişirin.

Tencerenin içinden defne yapraklarını çıkarın.

Ocaktan alıp servis tabaklarına paylaşın ve ufalanmış tulum peyniri ile servis yapın.

