MİNESTRONE

200 g kuru fasulye
2 soğan (kabuklan soyulmadan, her biri 2 'ye kesilmiş)
250 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, sap bölümleri ayrılmış ve üst bölümleri dilimlenmiş)
500 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış; çekirdek ve suları saklanmış)
2 havuç (kazınıp, doğranmış)
2 kereviz sapı (sapları ayıklanıp, doğranmış; yaprakları da kıyılmış)
1 karnabahar (çiçeklere ayrılmış; yaprak ve sap bölümleri doğranmış)
2 brokoli dalı (çiçeklere ayrılmış; yaprak ve sap bölümleri doğranmış)
1 baş sarımsak (dişleri kabuklu olarak ayıklanıp, ağır bir bıçağın bir yüzüyle bastırılarak ezilmiş)
4 diş sarımsak (kıyılmış)
24 tane karabiber
1/4 tatlı kaşığı biberiye
2 defne yaprağı
2 limon kabuğu şeridi (her biri 5 cm uzunluğunda)
125 g yuvarlak, içi boş makarna
1/2 limonun suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
60 g Parmesan ya da kaşar peyniri rendesi

Kuru fasulyeleri soğuk su altında yıkayıp, bir tencereye koyarak, üstünü 7,5 cm kaplayacak kadar su ekleyin (su , yüzeyine çıkanları alıp atın). Tencereyi orta ateşe oturtup, bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi kısarak, fasulyeleri 2 dakika haşlayın. Ateşi ve tencerenin kapağını kapatarak, fasulyeleri kapalı ocak üstünde 1 saat bekletin (ya da bu işlemler yerine, bir gece soğuk suda bekletilmiş fasulye kullanın).
Tencereye kuru fasulyelerin üstünü 7,5 cm kaplayacak kadar su ekleyip, orta ateşe oturtarak, yeniden bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, fasulyeleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, fasulyeleri bir süzgeçte süzerek bir kenara bırakın.
Kalın dipli bir tencereyi orta ateşte ısıtıp, soğanları kesik yanları alta gelecek biçimde tencereye yerleştirerek, kesik yanları iyice kahverengileşinceye (çorbaya renk vereceklerdir) kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin, bir tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra, mantarların sap bölümleri, domatesin suyu ve çekirdekleri, havuçların yarısı, kereviz sapları, karnabahar sap ve yaprakları, brokkoli yaprak ve sapları, ezilmiş sarımsak, tane karabiberler, biberiye, defne yaprakları, limon kabuğu şeritleri ve 3 İt (yaklaşık 13 su bardağı) su ekleyerek, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp 1 saat pişmeye bırakın.
Bu arada bir başka tencereye 1,51 (yaklaşık 6 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 tatlı kaşığını ve makarnaları ekleyip, makarnaları yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (7 - 8 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkaladıktan sonra, bir kenara bırakın.
Küçük bir kâsede domates parçaları, kıyılmış sarımsak, limon suyu ve kalan tuzu karıştırın.
Çorba tenceresini ateşten alıp, çorbayı bir süzgeçten büyük bir kâseye aktarın (süzgeçte kalan katı parçaları atın). Tencereyi akar su altında çalkalayıp, çorbayı yeniden tencereye boşaltarak, orta ateşte bir taşım kaynatın. Kaynayınca dilimlenmiş mantarları ve kalan havuçları ekleyip, 4 dakika jpişirdikten sonra, karnabahar çiçeklerini katarak, 4 dakika pişirin. Brokkoli çiçekleri, kereviz yaprakları ve haşlanmış fasulyeleri katarak, 3 dakika pişirin. Makarnaları ekleyip, 2 dakika daha pişirdikten sonra, küçük kâsedeki domatesli karışımı ve kıyılmış maydanozları katarak, 2 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba tabağına bölüştürerek, üstlerine karabiberi serpin ve yanında Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesiyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30220 • adı:Minestrone • gönderen:genç orhan • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:44