



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINESTRONE

- 4 orba kaşığı zeytinyağı
 - 2 orba kaşığı tereyağı
 - 6 adet brüksel lahanası
 - 6 adet ince kıyılmış yeşil fasulye
 - 2 ince kesilmiş havuç
 - 1 ince doğranmış soğan
 - 1 ince kıyılmış mantar
 - 6 sap kereviz
 - 2 orba kaşığı pirinç
 - 4 bardak tavuk veya et suyu
 - 1 adet defne yaprağı
 - 2 orba kaşığı rende kaşar peyniri
 - 2 adet soyulup küçük doğranmış domates
 - 1 kahve kaşığı kırmızı biber
 - 1 kahve kaşığı dövülmüş top karabiber
 - 2 kahve kaşığı tuz
- Ayrıca:
- 1 kase rende kaşar peyniri
 - 6 orba kaşığı bezelye

Tereyağla zeytinyağını tavada eritin. Sebzeleri ilave ederek 3 dakika pişirin. Sonra pirinç, tavuk suyu ve defne yaprağını katın. nce kaynatın ve sonra pirinç yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Bezelye domates ve 2 çorba kaşığı rende kaşar peynirini katın. Bezelyeler pisince çorbayı kaseye alın. Rende kaşar peyniriyle sofraya götürün.

