



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MINESTRONE

- 1 adet orta boy pırasa
- 1 adet orta boy soğan soyulup dörde bölünecek
- 2 sap kereviz yaprağı
- 2 yemek kasığı yağ
- 2 yemek kasığı silme un
- 1 litre tavuk suyu
- 2 adet soyulmuş havuç.
- 4 adet soyulmuş domates
- 200 g doğranmış jambon
- 25 g şehriye

Kereviz, soğan ve pırasa robotta kıyılır. Doğranan malzeme kızgın yağda yumuşayana kadar kızartılır. Bu malzeme unla karıştırılır. Bu malzemeye tavuk suyu yavaş yavaş yedirilerek ilave edilip karıştırılır. Havuçlar rendelenir. Domates ince kıyılır. Havuç, domates, jambon ve şehriye corbaya ilave edilir. Sebzeler pisinceye kadar yavaş ateşte karıştırılarak kaynatılır. Parmesan peyniri ile servis yapılır.

[ML® Minestrone için tıklayın](#)

