



## MİNESTRONNE

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

50 g tereyağı veya margarin  
50 g soğan (paysanne doğranmış)  
50 g şalgam (paysanne doğranmış)  
50 g pırasa (paysanne doğranmış)  
50 g kereviz (paysanne doğranmış)  
50 g lahana (paysanne doğranmış)  
30 g domates püresi  
2 litre beyaz fond  
50 g permasan peyniri (rendelenmiş)  
50 g kırılmış spagethi veya tel şehriye  
50 g patates (paysanne doğranmış)  
50 g conkase domates  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 çorba kaşığı maydonoz ince kıyılmış  
50 g bezelye  
Karabiber  
Tuz

Yağı eritip sebzeleri (patates, bezelye ve domates hariç) ekleyin, renk aldirmeden ara sıra karıştırarak pişirin. Fondu ve tuzu ve biberini ekleyin. Kefini alarak kısık ateşte 20 dk pişirmeyi sürdürün. Domates püresi, bezelye, kırılmış spagetti veya tel şehriye, patates, conkase domatesi ekleyip malzemenin tümü yumuşayınca kadar pişirin. Sarımsak ve maydanozu ekleyip hemen ateşten alın. Çorbayı yanında permasan peyniri ile servis edin.

Not: Pesto hazırlanarak da eklenebilir.



