



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNISTRONE (TOSCANA)

2250 gram et suyu (8 bardak)
100 gram küçük kesme makarna
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
4 diş sarımsak
100 gram soğan (1 büyük)
1 demet maydanoz
200 gram kuru fasulye (1 bardak)
1/2 demet kereviz yaprağı
200 gram lahana (5 yaprak)
50 gram rende gravyer
100 gram pırasa (1 orta)
50 gram tuzsuz domates salçası
Tuz
Karabiber
1 karanfil

1 Bir tencereye 3 silme çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan, her ikisi de kıyılmış yarım demet kereviz yaprağı ve 4 diş sarımsak koyarak ancak 5 dakika kavurmalı, hazırlanmış 9 bardak et suyu, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 silme çorba kaşığı tuz ve karabiber ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır.

2 Kaynayınca; çorbaya, bir gece suda yatmış iyice yumuşayınca kadar haşlanmış, süzölmüş ve ancak yarısının kabukları soyulmuş ve haşlanarak ezilmiş ve püre haline getirilmiş 200 gram kuru fasulye, bir taşım kaynatılarak suyu dökölmüş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 5 büyükçe yaprak lahana, üstünün "bir sıra kabuğu soyulmuş ve kıyılmış 1 orta pırasa, kıyılmış bir demet maydanoz, 100 gram küçük kesme ya da kırılmış makarna ile arzu edilirse 1 adet de karanfil ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, sebze ve makarnalar iyice yumuşak bir hal alınca kadar aşağı yukarı 30 dakika pişirmeli ve kâseye alarak yanında 2 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapmalıdır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 17.01.2025