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 aldırmadan 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 yumuşayıncaya kadar pişirin.
Sarımsak ve maydanozu ekleyip hemen ateşten alın.
Çorbayı yanında permasan peyniri ile servis edin.

Not: Pesto hazırlanarak da eklenebilir.



© lezzetler.com tarif no:95978 • adı:Minestronne • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:50