



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİ USULÜ ÇORBA

Malzemesi:

250 gr. ilikli sığır kemiği

1,5 litre su

250 gr. kuşbaşı et

1 soğan

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

200 gr. kereviz

tuz

1 defne yaprağı

karabiber

200 gr. kalın makarna,

150 gr. salam

2 çorba kaşığı domates salçası

70 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Sığır kemiklerini bol suda yıkayın. Bir tencereye soğuk su koyup kemikleri bu suda kaynatın. Kuşbaşı eti soğuk suda yıkayın. Soğanı soyun. Kuşbaşı eti, soğuk suda yıkayın. Soğanı soyun. Dörde bölün. Maydanoz ve dereotunu temizleyip, yıkayın. Küçük parçalar halinde ke- i sin. Kerevizi temizleyin ve yıkayın. Bütün olarak bir kenara bırakın. Kemiklerin kaynadığı suyun üzerindeki fazla köpüğü süzgeçle alın. Sonra 5 dakika kaynatın. Eti, maydanoz ve dereotunu tencereye ilave edin. Kısık ateşte 80 dakika kaynatın . Ara sıra suyun üzerinde meydana gelen köpüğü bir süzgeç ile alın. Sonra etleri sudan çıkarın. Et suyunu süzgeçten geçirin. Bir tencerede tekrar kaynatın. Makarna için 1,5 litre suyu kайnatın. Tuz atın. Makarnaları 3 cm. uzunluğunda kırım. Suya atarak haşlayın. Sonra süzgece koyup soğuk suya tutun ve çorbaya ilave edin. Kemik suyuna diğer bütün malzemeyi ilave edin. Kerevizi ince çubuklar halinde kesin. Salamı da aynı şekilde doğrayın. Domates salçasını biraz suda eri t i it Bütün malzemeyi kattıktan sonra, çorbayı 20 dakika daha kaynatıp servis yapın.