



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTİNA ÇORBASI

1 su bardağı pastina makarnası (küçük, yıldız veya çiçek şeklinde olabilir)  
1 adet orta boy soğan (piyazlık doğranmış)  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet havuç (küp şeklinde doğranmış)  
1 adet patates (küp şeklinde doğranmış)  
6 su bardağı sebze veya tavuk suyu  
1 su bardağı domates püresi  
Tuz ve karabiber  
Taze fesleğen veya maydanoz (süslemek için)  
Parmesan peyniri (isteğe bağlı)

İlk olarak, soğanı, sarımsağı, havucu ve patatesi hazırlayın.

Soğan ve sarımsağı piyazlık, havuç ve patatesi ise küp şeklinde doğrayın.

Geniş bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve ısıtın.

Isınan yağın içine doğradığınız soğanları ekleyin.

Soğanlar şeffaflaşana kadar kavurun.

Ardından, ezilmiş sarımsakları ekleyin ve 1-2 dakika daha sotelemeye devam edin.

Kavrulan soğan ve sarımsakların üzerine doğradığınız havuç ve patatesleri ekleyin.

Sebzelerin üzerine biraz tuz serpiştirerek 5-6 dakika kadar sotelemeye devam edin.

Sebzeler sotelendikten sonra, tencereye sebze veya tavuk suyunu ekleyin.

Ardından, domates püresini de ekleyin.

Tüm malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra, çorbanın kaynamasını bekleyin.

Çorba kaynadıktan sonra, pastina makarnasını ekleyin.

Makarnanın pişme süresine göre, genellikle 6-8 dakika kadar kaynatmaya devam edin.

Bu süre zarfında çorbanın tuzunu ve karabiberini kontrol ederek damak tadınıza göre ayarlayın.

Pastina makarnası pişip yumuşadıktan sonra, çorbanızı ocaktan alın.

Eğer çorbanızın kıvamı çok yoğun olursa, biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz.

Çorbanızı derin kasele alarak sıcak olarak servis edin.

Not: Servis sırasında üzerine taze fesleğen veya maydanoz serpiştirerek hem görünümünü hem de lezzetini artırabilirsiniz. İsterseniz rendelenmiş parmesan peynirini de çorbanızın üzerine ekleyerek zengin bir tat elde edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:180282 • adi:Pastina Çorbası • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:27