



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTOLU MİNESTRONE ÇORBASI

- 1 adet soğan (küp doğranmış)
- 1 adet kabak (küp doğranmış)
- 5 dal pazı (kabaca doğranmış)
- 1 adet havuç (küp doğranmış)
- 2 adet kereviz sapı (ince dilimlenmiş)
- 1/2 çay bardağı haşlanmış fasulye
- 1/2 çay bardağı pirinç
- 2 adet domates (kabuksuz)
- 2 dal fesleğen
- 1 çorba kaşığı şam fıstığı
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon
- 1.5 litre sıcak su

Fesleğen, şam fıstığı ve fasulyeyi rondodan geçirerek püre yapın.

Tencereyi kızdırın ve yağı ilave ederek sırasıyla havuç, kereviz, soğan ve kabağı 5 dakika soteleyin.

Ardından kabaca doğranmış domatesleri ve pazıları ilave edin ve 2 dakika daha pişirin.

Son olarak fasulye püresini, pirinci ve tavuk suyunu ilave ederek pirinçler açılana kadar pişirin.
