



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

- 1 Çorba Kaşığı (35 Gr) Margarin
- 1 Adet Doğranmış Soğan
- 1 Diş Ezilmiş Sarımsak
- 2 Sap Doğranmış Kereviz
- 2 Orta Boy, İnce Dilimlere Ayrılmış Havuç
- 400 gr Doğranmış Domates
- 3,5 Su Bardağı (1 Lt) Et Suyu
- 50 gr Şekli, Küçük Makarna
- 100 gr Yeşil Lahana
- 400 gr Süzölmüş Kuru Fasulye

Margarini büyük bir tencerede eritip soğan, sarımsak ve kerevizi 5 dakika boyunca kavurun. Havuçları ekleyin ve 2 dakika daha pişirin. Domatesleri ve et suyunu ilave ettikten sonra 20 dakika boyunca kısık ateşte kaynatın. Makarnayı, diğer sebzeleri ve kuru fasulyeyi ekledikten sonra, makarna yumuşayana kadar 15 dakika daha pişirin.

Püf Noktası: Makarnaların çok yumuşamamasına dikkat edin. Fazla yumuşadıklarında çorbanın kıvamını değiştirebilir.

