



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA ÇORBASI

2 adet soğan (orta boy)
3 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet patates
Yarım su bardağı konserve mor fasulye
Yarım su bardağı iç bakla
Yarım çay bardağı domates püresi
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kurutulmuş fesleğen
1 su bardağı makarna
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
4-5 su bardağı kaynar su

Margarini tencereye koyun, soğan ve sarımsağı ince ince kıyıp ilave edin ve rengi dönene kadar soteleyin.

Havucu da biraz küçükçe doğrayıp ekleyin, yaklaşık 4-5 dk daha soteleyin.

Patatesi de doğrayıp, domates püresi ve iç baklayla birlikte ekleyin.

Ocağın altını biraz kısip, domates püresinin suyu çekilene kadar pişirin.

Konserve mor fasulye ve biber salçasını ekleyip 2 dk. kadar daha çevirdikten sonra, 4-5 bardak kaynar su koyun, yaklaşık 10 dk kaynasın.

Sonra makarnaları koyun, tuzunu ve biberini ayarlayın, makarnalar yumuşayana yakın pişsin, olmasına yakın fesleğeni de koyun.

Ara ara da suyunu kontrol etmeyi unutmayın.

