



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ MAKARNALI ÇORBA

- 1 paket Banvit Kırmızı Dana Macar Salam (küçük kare doğranmış)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (ince kıyılmış)
- 2 adet küçük boy kereviz sapı (1 cm uzunluğunda kesilmiş) 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- Bir tutam biberiye (incekoyulmuş)
- 400 gr kurufasulye (konserve, süzölmüş veya haşlanmış)
- 600 ml sebze suyu 300 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- 90 gr makarna (arzu ettiğiniz çeşit)
- 4 sap maydanoz (yapraklanmış, incekiyılmış)
- Eski kaşar peyniri (servis için, arzu ederseniz)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, salam, soğan, kereviz sapı, sarımsak ve biberiyeyi ekleyin. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar ve kerevizler yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dakika pişirin.

Kurufasulyenin yarısını püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.

Soğanlı kerevize, püre, kurufasulye ve sebze suyunu ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın.

Ateşi kısın ve 30 dakika kaynatın.

Sebze suyuna kalan kurufasulye, domates ve makarnayı ekleyip, tuz ve karabiber serpin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve makarnalar arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar, yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın.

Arzu ederseniz maydanoz ve peynir serpererek servis yapın.