



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TORTELLİNİ ÇORBASI

150 g kabak
150 g havuç
100 g kurutulmuş tortellini
60 g ince doğranmış soğan
30 g ince doğranmış pırasa
700 ml sebzelı et suyu
Karabiber
Tuz
Parmesan peyniri

Kabağı boyuna keserek ikiye ayırın ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın; havucu soyun ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın.

Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın, kaselele boşaltın ve üzerini bir miktar Parmesan peyniriyle süsleyin.

Not: Taze tortellini kullanıyorsanız, çorbadan ayrı olarak önce haşlayın ve servis etmeden önce çorbaya ekleyin.

