



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞİKEMPERVER ÇORBASI

### Malzeme:

8 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu)  
2 çorba kaşığı margarin  
1 küçük boy soğan (küçük kıyılmış)  
1 havuç (tavla zarı büyüklüğünde doğranmış)  
2 adet patates (tavla zarı büyüklüğünde doğranmış)  
1 kabak (küçük doğranmış) veya 1/4 küçük boy lahana (bir taşım haşlanmış ve küçük doğranmış)  
75 gr. (6 çorba kaşığı) kesme küçük makarna,  
3 orta boy domates (küçük doğranmış) veya yarım kahve fincanı domates salçası (bir su bardağı su içinde eritilmiş)  
1 büyük dolmalık biber (ateşte pişirilmiş, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış)  
yarım demet maydanoz (kıyılmış)  
yarım demet dereotu (kıyılmış)  
2 adet kereviz yaprağı (ince kıyılmış)  
2 diş sarımsak (kıyılmış)  
1 kahve fincanı rende gravyer (veya kaşar peynir)  
tuz

### Yapılışı:

Bir tencereye yağı, soğan, havuç, sarımsak, maydanoz ve kereviz yaprağını koyarak, sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurun.

Bunlara domates (veya salça) ilave ederek, domatesler az erimiş bir hal alıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika daha kavurun.

Et suyu ve tuzunu ilave edip, kaynatın.

Kaynayınca, tencereye patates, kabak (veya lahana), dolmalık biber, kesme makarnaları ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Çorbadaki sebze ve makarnalar iyice pişene kadar, yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin.

Çorbaya dereotunu katıp bir taşım daha kaynatın. Yanında rende peynir ile servis yapın.

Not: "Şikemperver" işkembesine düşkün demektir.

[ML® Şikemperver Çorbası için tıklayın](#)