



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOSKANA USULÜ SEBZE ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu
3 çorba kaşığı margarin
1 büyük soğan
1 bardak kuru fasulye
5 yaprak lahana
1 pırasa
1/2 kahve fincanı domates salçası
100 gr. küçük kesme makarna
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1/2 demet kereviz yaprağı
2 kahve fincanı rende gravyer peyniri
tuz
karabiber
1 karanfil

Hazırlanışı:

Bir tencereye 3 çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş, 1 büyük baş soğan, her ikisi de kıyılmış yarım demet kereviz yaprağı ve 4 diş sarımsak koyarak 5 dakika kavurun. Sonra bunlara et suyunu, domates salçasını, 1 çorba kaşığı tuz ve karabiber ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynayınca, çorbaya bir gece suda yatmış iyice, yumuşayınca kadar haşlanıp süzölmüş ve kabukları soyularak püre haline getirilmiş kuru fasulyeleri katın. Haşlanarak, fındık büyüklüğünde doğranmış lahana yaprakları, küçük kıyılmış pırasa, kıyılmış maydanoz, makarna ile 1 adet karanfil ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak, sebze ve makarnalar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 30 dakika pişirin. Kaseye alarak yanında 2 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri olduğu halde servis yapın.

Not: Fasulyeli çorbada mümkün olduğu kadar küçük beyaz fasulye kullanın. Hem fasulyenin pişmesi daha kolay olacaktır, hem de çorbanın içinde büyük taneler bulunmayacaktır Çorba kırmızı biber ile de tadlandırılabilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023

