



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇ RENKLİ MAKARNALI ÇORBA

Malzemeler:

- 1 kase üç renkli makarna (haşlanmış)
- Yarım su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- Haşlanmış yarım tavuk göğüs eti
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 2 çorba kaşığı un

Hazırlanışı:

Dolmalık biberi ince şerit şeklinde kesin. Tavuk etini küp küp kesin. Havucu rendeleyin. Soğan ve sarımsakları kıyın. Sıvı yağı tencereye alıp kızdırın. Soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleştirin. Havuç ve biberi ekleyin. Biraz kavurup suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca kuru fasulyeleri, et ve makarnayı ilave edin. 15 dakika pişirin. Bir bardak kadar çorba suyunu bir kaba alıp un ve biber salçasını ilave edin. İyice karıştırın. Çorbaya azar azar yedirerek ekleyin. 2-3 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servise sunun.