



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

## MINESTRONE



- 1 Adet büyük kuru soğan
- 1 Su bardağı kuru fasulye
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Adet orta boy pırasa
- 3 Adet büyük lahana yaprağı
- Yarım demet maydanoz
- 1 Adet kerevizin yaprağı
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1 Su bardağı düdüklü makarna
- 7 - 8 Su bardağı et suyu ya da su
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Üzeri için;
- 1 Su bardağı rende kaşar peyniri

# Tencereye sıvıyağ, ince doğranmış kuru soğan, ince kıyılmış maydanoz, kereviz yaprağı ve dövülmüş sarımsak konur, orta ateşte soğan şeffaflaşana kadar kavrulur.

# Üzerine domates salçası eklenir, birkaç kez çevirdikten sonra et suyu ya da su tuz ve karabiber katılır, kaynamaya bırakılır.

# Bu arada haşlanmış kuru fasulyenin yarısı ayrılır ezerek püre haline getirilir. Lahana yaprakları haşlanır, küçük kareler halinde doğranır. Makarna dövülerek küçük parçalara ayrılır.

# Kaynayan çorbaya tane kuru fasulye, püre haline getirilmiş kuru fasulye, doğranmış lahana, çok ince kıyılmış pırasa eklenir, 15 dakika daha kaynatılır.

# Dövülmüş makarnalar eklenir, ocak kısık ateşe getirilir, 15 - 20 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.

# Sıcak olarak servis kaselerine konur, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

**Not:** Minestrone, Toskana usulü İtalyan çorbasıdır.