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

MİNESTRONE



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 düdük makarna
7 – 8 Su bardağı et suyu ya da su
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 701 | Adı: Minestrone | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:23