



## Minestrone

Minestrone



- 1 Ədəd böyük quru soğan
- 1 Su stəkani quru paxla
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 1 Ədəd orta boy pırasa
- 3 Ədəd böyük kələm yarpağı
- Yarım dəstə cəfəri
- 1 Ədəd kərəvizin yarpağı
- 2 Diş sarımsaq
- 1 Çorba qaşığı pomidor sousu
- 1 Su stəkani fit makaron
- 7 - 8 Su stəkani ət suyu ya da su
- 2 Şiriniyyat qaşığı duz
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- Üzəri Üçün;
- 1 Su stəkani rəndə kaşar pendiri

# Qazana duru yağ, incə doğranmış quru soğan, incə qiyılmış cəfəri, kərəviz yarpağı və döyülmüş sarımsaq qoyular, orta atəşdə soğan şəffaflaşana qədər qovrulur.

# Üzərinə pomidor sousu əlavə olunur, bir neçə dəfə çevirdikdən sonra ət suyu ya da su duz və qara bibər qatılır, qaynamağa buraxılır.

# Bu vaxt qaynadılmış quru paxlanın yarısı ayrılır əzərək püre halına gətirilər. Kələm yarpaqları qaynadılır, kiçik kvadrat halında doğranar. Makaron döyülərək kiçik parçalara ayrılır.

# Qaynayan çorbaya dənə quru paxla, püre halına gətirilmiş quru paxla, doğranmış kələm, çox incə qiyılmış pırasa əlavə olunur, 15 dəqiqə daha qaynadılır.

# Döyülmüş makaronlar əlavə olunur, ocaq batıq atəşə gətirilər, 15 - 20 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınar.

# İsti olaraq xidmət kasalarına qoyular, üzərinə rəndələnmiş kaşar pendiri səpilər.

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