Minestrone

Minestrone

1 Ədəd böyük quru soğan
1 Su stəkanı quru paxla
1 Çay stəkanı 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 stəkanı fit makaron
7 - 8 Su stəkanı ət suyu ya da su
2 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
Üzəri Üçün;
1 Su stəkanı rəndə kaşar pendiri

Qazana duru yağ, incə doğranmış quru soğan, incə qıyılmış cəfəri, kərəviz yarpağı və döyülmüş sarımsaq qoyular, orta atəşdə soğan şəffaflaşana qədər qovrular.
Üzərinə pomidor sousu əlavə olunar, bir neçə dəfə çevirdikdən sonra ət suyu ya da su duz və qara bibər qatılar, qaynamağa buraxılar.
Bu vaxt qaynadılmış quru paxlanın yarısı ayrılar əzərək püre halına gətirilər. Kələm yarpaqları qaynadılar, kiçik kvadrat halında doğranar. Makaron döyülərək kiçik parçalara ayrılar.
Qaynayan çorbaya dənə quru paxla, püre halına gətirilmiş quru paxla, doğranmış kələm, çox incə qıyılmış pırasa əlavə olunar, 15 dəqiqə daha qaynadılar.
Döyülmüş makaronlar əlavə olunar, ocaq batıq atəşə gətirilər, 15 - 20 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınar.
İsti olaraq xidmət kasalarına qoyular, üzərinə rəndələnilmiş kaşar pendiri səpilər.

Not: Minestrone, Toskana üsulu İtalyan çorbasıdır.