



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Minestrone Çorbası - İtalyan Mutfağı



**Süre:** 50 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 kabak
- 2 dal kereviz sapı
- 1 su bardağı haşlanmış fasulye
- 2 domates
- 1/2 su bardağı küçük makarna
- 6 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, kereviz.

## **Ön Hazırlık:**

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

## **Servis Önerisi:**

Parmesan ve ktır ekmekle sıcak servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Sebzeleri hazırlayın:**

- Soğan, havuç, kabak ve kerevizi küçük eşit küpler halinde doğrayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.



## **2. Tabanı soteleyin:**

- Soğan, havuç ve kerevizi zeytinyağında yumuşatın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

## **3. Çorbayı pişirin:**

- Domates, fasulye ve sebze suyunu ekleyip sebzeler yumuşayana kadar kaynatın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

## **4. Makarnayla tamamlayın:**

- Küçük makarnayı ve kabağı son bölümde ekleyip diri kalacak biçimde pişirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Makarnayı servis zamanına yakın eklemek çorbanın beklerken koyulaşmasını azaltır.

Kiraz'ın  
Mutfağı