

Italyan Sebze Corbasi

Malzemeler

1 yemek kasigi zeytinyagi
1 adet sogan
2 tane kereviz sapi
2 tane havuc
2 tane dolmalik biber
2 dis sarimsak
2 tane domates (cekirdekleri alinacak)
1 su bardagi tavuk suyu
3 yemek kasigi kuru fasulye (haslanmis)
3 yemek kasigi eriste
1 yemek kasigi ince ince kiyilmis feslegen
2 yemek kasigi rendelenmis parmesan peyniri
Tuz
karabiber

Yapilisi

Ilk olarak tum sebzeleri kup seklinde dogruyoruz.Daha sonra tencereye yagi koyun ve kizdirin.kucuk kucuk dogramis oldugumuz soganlari ekleyerek pembelesene kadar kavurun. Ardindan sarimsaklari ekleyin. Biraz daha kavurunca kerevizi, havucu ve biberleri de ilave edin. Son olarak da domatesi, tavuk suyunu, tuzu karabiberi ekleyin ve sebzeler yumusayana kadar yani en az 25 dakika orta ateste pisirin. Ardindan kuru fasulyeleri ve eristeleri de ekleyip, 10 -12 dakika daha kaynatinca ocagin altini kapatabilirsiniz.Sunum icin tabaga aldiginizda parmesan peyniri ve feslegenle susleyerek servise sunun. ellerimize saglik