

سوپ ایتالیایی

ماکارونی ریز که به اشکال مختلف موجود است 100 گرم ...



ماکارونی ریز که به اشکال مختلف موجود است 100 گرم

لوبیای سبز نازک 200 گرم

نخود سبز از پوست درآمده یک لیوان

کدوی سبز کوچک 2 عدد

هویج کوچک 3 عدد

پیاز متوسط 1 عدد

نعناع، ترخان و گشنیز خرد کرده 2 قاشق سوپخوری

میخک در صورت تمایل 2 عدد

لوبیای قرمز خشک 100 گرم (نصف لیوان)

کره 50 گرم

آبگوشت 4 لیوان (یا 2 عدد قرص سوپ که در 4 لیوان آب حل شده)

نمک و فلفل بقدر کافی

طرز تهیه:

لوبیا را با مقداری آب می پزیم (یا از کنسرو لوبیا استفاده می کنیم)، آب گوشت را در قابلمه متناسب با مواد می ریزیم، قابلمه را روی آتش می گذاریم تا بجوشد، میخک را داخل آن می ریزیم، لوبیای سبز را به اندازه دو بند انگشت خرد می نمائیم، می شوئیم و در آب گوشت جوشان می ریزیم، پیاز را خلال می نمائیم، هویج را هم به شکل حلقه می بریم و هر حلقه را دو نیم می کنیم، وقتی لوبیا کمی نرم شد هویج و پیاز را می ریزیم و بعد از چند جوش کدو را هم با پوست حلقه کرده آن را دو نیم نموده داخل سایر سبزیجات می ریزیم، بعد نخود و ماکارونی را اضافه می نمائیم. باید تمام مواد پخته شده ولی له نشود و در صورت مصرف لوبیای قرمز پخته شده آن را هم اضافه می نمائیم. به اندازه کافی نمک و فلفل داخل این سوپ می ریزیم. در صورتیکه آب آن کم بود یک لیوان آبجوش داخل سوپ ریخته در آخر کار کره و سبزیجات خرد شده را اضافه نموده، سوپ را داغ در سوپخوری می ریزیم و سر میز می بریم.