



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİLİ FASULYELİ MAKARNA ÇORBASI

3 yemek kaşığı margarin
2 adet soğan
2 diş sarımsak
200 gr ebegümeci yaprağı
100 gr konserve mor fasulye
2 adet domates
yarım su bardağı süt
1 su bardağı küçük makarna
biraz tuz, kırmızı pul biber

Soğanı ve sarımsağı ince doğrayın, ebegümeci yaprağını da temizleyip yıkadıktan sonra doğrayın. Margarini tavaya alın, kızınca soğanı ve sarımsağı ekleyerek soteleyin. ebegümeci yaprağını ilave edin 5-6 dk daha soteleyin. 2 adet domatesi doğrayarak ilave edin, 2-3 dk sonra mor fasulyeleri koyun, yaklaşık 5-6 dk daha pişsin. Tuzunu, kırmızı pul biberi koyun. Daha sonara sütü ve 2-3 su bardağı kaynar su ilave edin, kaynayınca makarnayı da koyup, makarnalar yumuşayana kadar pişirin.

