



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FASULYE ÇORBASI

250 gr Meksika fasulyesi
2 litre su
1 soğan
2 diş sarımsak
1 kırmızı veya yeşil biber
Biraz mercanköşk veya keklilotu
Tuz
100 g keçi peyniri
Yağda kızartılmış kroton

Kurufasulyeleri 12 saat önceden suya ıslatın. Ertesi günü pişirin. Yarı pişme durumuna gelince; tuz, soğan, sarımsak, biber ve mercenköşkü atın. Fasulyeler tam pişince biraz kalın olması için suyunu buharlaştırın. Servisten 10 dakika önce peyniri ekleyip karıştırın. Yağda kızartılmış ekmek lokmaları ile servis yapın.

[ML® Kuru Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Ayşekadın Çorbası için tıklayın](#)