



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE ÇORBASI

1 soğan
4 çorba kaşığı margarin (veya tereyağı)
4 bardak su
1 domates, rendelenmiş
150 gr taze fasulye (1 bardak)
5 çorba kaşığı un
1,5 bardak yoğurt
1 yumurta
Tuz

Soğanı ince ince kıyıp yağla birlikte, kısık ateşte 3-4 dakika öldürdükten sonra su ve tuzu ilave edip kaynatın. Domatesi kaynayan karışıma ekleyin. Fasulyeyi 1 cm kalınlığında doğrayıp tencereye katın ve 20 dakika pişirin. Unu başka bir kapta yoğurtla birlikte ezip içine yumurta kırın. Sıcak çorbadan birkaç kaşık koyarak karıştırın ve ılıtın. Yoğutlu karışımı tencereye azar azar dökerken, çorbayı sürekli karıştırın. Tüm yoğurdu azar azar çorbaya ekleyip karıştırarak kaynamasını bekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika daha pişirin. Arzuınıza göre dereotu serperek de servis edebilirsiniz.

[ML® Ayşekadın Çorbası için tıklayın](#)