



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ ADRIYATİK ÇORBASI (İTALYA)

1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı erişte
1 adet iri havuç
1 baş soğan
6 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ

Fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Tencereye sıvıyağ konur, üzerine ince kıyılmış soğan ve minik küp doğranmış havuç atılır. Yumuşayana kadar kavrulur. Salça eklenir, kokusu gidene kadar kavrulur. Haşlanmış fasulye katılır, birkaç kez çevrilir. Sonra tavuk suyu ve tuz katılır. Tavuk suyu kaynayınca erişte eklenir. Erişte şişene kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.