



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ KEREVİZLİ TAVUK ÇORBASI

1 lt tavuk tavuk suyu
500 gr haşlanmış tavuk göğsü
1 adet soğan
1 adet kereviz
100 gr lahanaya
2 çorba kaşığı margarin
300 gr taze fasulye
1/2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
2 çorba kaşığı biberiye
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Kerevizi soyup küp küp doğrayın. Lahanayı yıkayıp ayıkladıktan sonra ince şeritler halinde doğrayın. Bir tencerede margarin eritip soğanı hafifçe kavurun. Ardından salçasını ekleyin. Kereviz ve lahanayı ilave edin. Taze fasulyeyi ekleyin. Konserve fasulye kullanıyorsanız tencereye ilave etmeden önce suyunu süzün. Tavuk suyunu tencereye ilave edip 5-10 dakika kadar pişirin. Haşlanmış tavuk göğsünü küçük parçalar halinde doğrayın. Haşlanmış kuru fasulyenin suyunu süzün. Tavuk ve kuru fasulyeyi tencereye ekleyin. Tavuk suyunu ilave edin. Çorbanız kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Biberiye, tuz ve karabiberle tatlandırıp servis yapın.

