



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## FASULYELİ TAVUK ÇORBASI

1 lt Tavuk Suyu  
500 gr Haşlanmış Tavuk Göğsü  
1 Soğan  
1 Kereviz  
100 gr Lahana  
2 Çorba Kaşığı Margarin  
300 gr Taze Fasulye  
1/2 Su Bardağı Haşlanmış Kuru Fasulye  
2 Çorba Kaşığı Biberiye

Evde hazır tavuk suyunuz, yoksa bunun yerine et suyu tabletleri de kullanabilirsiniz. Tabetleri paketin üzerindeki tarife göre 1 lt tavuk suyu elde edebilecek biçimde hazırlayın. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Kerevizi soyup küp küp doğrayın. Lahana yıkayıp ayıkladıktan sonra ince şeritler halinde doğrayın. Bir tencerede margarini eritip soğanı hafifçe kavurun. 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.

Tavuk göğsünü küçük parçalar halinde doğrayın. Haşlanmış kuru fasulyenin suyunu süzün. Gerek görürseniz fasulyeyi durulayın. Et ve kuru fasulyeyi tencereye ekleyin. Çorbayı kaynatın.

Fasulyeli tavuk çorbasını biberiye, tuz ve karabiberle tatlandırıp servis yapın.

Dilerseniz kuru biberiye yerine taze biberiye de kullanabilirsiniz. Bunun için çorbayı pişirdikten sonra biberiye yıkayıp ayıklayın ve ince ince kıyıp çorbaya ilave edin.

Not: Kuru fasulyeyi haşlamak veya 1 gece boyunca suda bekletmek istemiyorsanız bunun yerine konserve kuru fasulye de kullanabilirsiniz. Konserve fasulyeyi yemeğin veya çorbanın içine katmadan önce soğuk su ile durulayıp suyunu süzün