



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE ÇORBASI

1 su bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı mercimek
1 çay bardağı bulgur
3 çorba kaşığı pirinç
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak
Acı pul biber, nane, kimyon

Fasulyeleri akşamdan ıslatın. Süzüp 10 dakika kadar haşlayın. İçine mercimekleri, bulguru, pirinci bir tencereye alın ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su ilave ederek kaynatmaya devam edin. Tencerede yağı eritin üzerine rendelenmiş soğanı ve unu ekleyip 5 dakika kavurun. Salçayı, pişen mercimekli bulguru, ezilmiş sarımsağı da koyup karıştırın. İstedığınız baharatları ekleyip sıcak olarak servis yapın.