



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE ÇORBASI

- 1,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı salça
- 5 çorba kaşığı tarhana
- 2 çorba kaşığı un
- 4 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Tencerede tereyağını eritip üzerine unu ve sarımsağı alın. 5 dakika kadar kavurun. Salçayı, fasulyeyi ve suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 5 dakika kadar pişince ocaktan alıp bekletin. Çorbanın üzeri için tereyağında pul biberi kavurup servis yaparken çorbanın üzerine paylaşın.