



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE ÇORBASI

2 su bardağı kuru fasulye
2 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı margarin
12 su bardağı et suyu
1 çay bardağı un
Tuz

Kuru fasulye haşlanır, soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, margarinde kavrulur, suyu süzölmüş fasulye eklenir, bir kaç dakika çevirdikten sonra et suyu ve tuz katılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir. Blendereden geçirilerek püre yapılır. Diğer tencereye bir çorba kaşığı margarin ve un koyarak pembeleştirilir, çorbanın üzerine gezdirilir.

[ML® Kuru Çorbası için tıklayın](#)