



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU SEBZE ÇORBASI

100 gr. et
750 gr. kuru fasulye
400 gr. yeşil fasulye
2 havuç
3 patates
1 kabak
Kreması için:
2 sarımsak
2 olgun domates
100 gr. kaşar peyniri
1/2 bardak zeytinyağı

Taze fasulyeleri ayıklayın, havuçları da temizleyin. Patateslerin kabuklarını soyun. Kabağın kabuklarını kazıyın, çekirdeklerini ayıklayın. Bu sebzeleri iyice yıkadıktan sonra ufak ufak zâr şeklinde doğrayın. Bu arada eti de yıkayın. Üstünü dövüp tuzlayın. Sonra bir tencerenin içine 3 litre su koyup eti ve sebzeleri içine atın. Akşamdan ıslatılıp haşlanmış kuru fasulyeleri de bunlara ilave edin. Tencereyi ateşe koyup kaynatın. 1,5 saat kadar pişirin. Sonra içine hamurları da atıp 15-20 dakika daha pişirin. Bu arada sarımsakları iyice dövün, domatesleri makineden geçirip ezilmiş bir halde sarımsakların içine katın. Sonra sırayla peynirle ve zeytinyağıla karıştırın. İçine biraz çorbanın suyundan katıp iyice karıştırın ve sonra bu karışımı çorbanın içine dökün. Çorbayı 5 dakika kadar kaynatıp servis yapabilirsiniz.