



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI FASULYE ÇORBASI

### Malzeme

- 2 su bardağı haşlanmış fasulye
- 3 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 2 adet sivri biber
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 6 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Sosu için:
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

### Hazırlanışı

Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyınız.

Kuru soğanın kabuklarını soyup, piyazlık doğrayınız.

Domatesi, rendenin geniş tarafı ile rendeleyiniz.

Fasulyeleri önceden ıslatıp, haşlayınız.

Haşlanmış fasulyeleri, 3 su bardağı et suyu ile mikserde püre haline getiriniz.

Tavada 3 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırıp, kuru soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Pembeleşen soğanların içine kıyılmış sivri biberleri ilave edip, sote etmeye devam ediniz.

En son olarak rendelenmiş domatesi, püre haline gelmiş fasulyeleri ve kalan et suyunu tuz ve karabiberi ilave edip, kaynatınız.

Pişen çorbayı servis tabağına alıp, küçük bir tavada Sıvı Sana'yı, kuru naneyi, kırmızı pul biberleri kavurup çorbanın üzerine döküp, çorbayı sıcak olarak servis ediniz.