



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADAÇAYLI KURU FASULYE ÇORBASI

400 gr. haşlanmış kuru fasulye
1 adet havuç
1 adet kereviz sapı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
10 gr. biber salçası
1 litre et suyu veya bulyon
30 ml. zeytinyağı
Maydanoz Adaçayı
Defne yaprağı
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Havucu ayıklayıp ikiye üçe kesin. Kereviz sapını kabaca halka kesin. Soğanı soyup dilimleyin. Sarımsakları soyup bütün bırakın. Maydanozu incecik kıyın. Tencereye zeytinyağını koyun. Isınınca soğan ve sarımsakları ekleyin ve birkaç dakika çevirin. Sırasıyla et suyu, kuru fasulye, havuç, kereviz, adaçayı, defne yaprağı, biber salçası, karabiber ve tuzu ekleyip pişirin. Fasulyeler yumuşadığında el blenderi ile pürüzsüz hale getirin. Maydanoz serpiştirerek sıcak olarak servis yapın.