



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ USULÜ FASULYE ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
2 pırasa
1 patates
2 diş sarımsak
5 su bardağı sebze suyu
400 gr haşlanmış kuru fasulye
200 gr beyaz lahana
3 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
2 yemek kaşığı doğranmış taze kekik
Tuz
Karabiber
Sarımsaklı ekmek için:
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
4 dilim köy ekmeği
1 diş sarımsak

Sarımsaklı ekmek dilimleri için, ekmek dilimlerinin üzerine hafifçe zeytinyağı gezdirin. Sarımsağın kabuğunu soyup ortadan ikiye kesin. Kesik kısmını ekmek dilimlerinin üzerine bastırarak sürün. Sıcak fırında hafifçe kızarana kadar bekletin. Soğan, pırasa ve patatesi soyup küçük parçalar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan, pırasa, patates ve sarımsakların ekleyin. 5 dakika karıştırarak soteleyin. Sebze suyu ve fasulyeleri ekleyip tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika orta ateşte pişirin. İnce doğranmış lahana, maydanoz ve taze kekiği ekleyip 15 dakika daha pişirin. Çorbanın üçte birini mutfak robotu veya el blenderi ile püre şeklinde ezin. Bu karışımı tekrar tencereye alıp kaşıkla karıştırın. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyin. Sarımsaklı ekmek dilimleriyle birlikte servis yapın.

