



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADIŞLI (FASULYELİ) ÇORBA (KEMALİYE ERZİNCAN)

Anadolujet Magazin

½ kg taze fasulye
2 su bardağı aşlık (dövme, yarma buğday)
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
pul kırmızıbiber ve reyhan
Eğin peyniri (sert keçi peyniri)

Hazırlanışı:

Taze fasulye ve aşlık haşlanır. Biber salçası ve pul biber tereyağında kavrulur; fasulyeye eklenir. Pişince üzerine bolca reyhan atılır. Servis sırasında yine pul kırmızıbiber ve çok bol miktarda Eğin peyniri serpilir.

Not: Besin değeri yüksek olduğundan daha çok kışları tercih edilen bir çorbadır. Aşlık denilen yarma buğday ise yöre için sosyolojik önemi olan bir besin maddesi; çünkü o, "kıtık zamanı"nın otlarla birlikte tek besin maddesi olarak biliniyor.