



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARAT ÇORBASI

Ayşe Tüter

2 çorba kaşığı haşlanmış kuru fasulye
2 çorba kaşığı tel şehriye
250 gr taze fasulye
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kereviz
2 çay kaşığı Yonca sarımsak ezmesi
Yonca domates rendesi
2 çorba kaşığı boncuk makarna
1 kahve fincanı Yonca mısır yağı
Tuz
Karabiber

Sebzeleri çok küçük doğrayıp tencereye koyalım ve üzerine 2 litre su ilavesiyle kaynamaya bırakalım.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısıalım ve 20 dakika daha pişirelim.

İçine, haşlanmış fasulyeyi, şehriyeyi, makarnayı ve Yonca sarımsak ezmesini ilave edelim ve 10 dakika daha pişirelim.

Yonca rendelenmiş domates ve Yonca mısır yağını hafif kavurup, çorbanın üzerine de gezdirelim. Sıcak servis yapalım.