



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAKLI VE LORLU MAKARNA

MALZEMELER

1 paket
300 gr balkabağı
200 gr lor
200 gr sosis
300 gr domates
2 soğan
1 defne yaprağı
1 tutam kekik
20 gr zeytinyağ
1 diş sarımsak
100 gr lor peynir
100 gr çökelek peyniri
Tuz, biber

YAPILIŞI

Bir gece önceden fasulyeyi ayıklayıp, yıkayın ve soğuk suya koyup sabaha kadar bekletin. Sabahleyin süzdükten sonra başka bir tencereye boşaltın ve üzerini su ile doldurun. İçine soğan, baharatı ve yarım kaşık tuzu ilave ettikten sonra yaklaşık 1 saat kadar kaynatın. Bu arada domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerin çıkarın ve küp şeklinde doğrayın. Derince bir kaba zeytinyağını koyun, kısık ateşte ısıttıktan sonra ezilmiş sarımsağı içine atarak hafifçe öldürün. Daha sonra sarımsağı çıkartın ve ince dilimler halinde doğradığınız soğanı ilave edin. Yaklaşık 10 dk daha pişirdikten sonra kurufasulyeyi az miktar suyla birlikte ilave edin. Tuzu ve biberi de ekleyip yarım saat daha pişirin. Çorbayı derin bir tepsiye döküp önceden karıştırdığınız iki çeşit peyniri üzerine gezdirin. Ve fırında peynir eriyene kadar ısıtın. Çorbanızı servise hazırdır.