



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI SUCUK ÇORBASI

250 g bir gece önceden ıslatılmış barbunya
30 ml zeytinyağı
1-2 orta büyüklükte, ince kıyılmış soğan
400 gr orta büyüklükte doğranmış patates
100 gr doğranmış lahana
1 lt tavuk ya da sebze suyu
Deniz tuzu
Karabiber
Paprika

Fasulyeleri süzüp geniş bir tencereye alın.

Üstünü örtecek kadar su ekleyin ve kabukları soyulana kadar kaynatın.

Fasulyeler piştikten sonra ateşi kısıp iyice pişene kadar kaynatmaya devam edin. Bu işlem bittikten sonra süzüp bir kenara alın.

Orta hararettteki ocakta yine geniş bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Soğan, patates ve lahanaları hafifçe kavurun. Fasulyeleri ve sebze ya da tavuk suyunu ekledikten sonra 30 dakika kadar daha pişirin. En son sucukları ekledikten sonra 10 dakika kadar daha ocağın üzerinde tutun.

Çorbayı kaselere aldıktan sonra biraz paprika, tuz ve biberle tatlandırın.

