



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BRETON ÇORBASI

250 gr kuru fasulye  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 çay kaşığı tuz  
6 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı margarin

Kuru fasulyenizi akşamdan ılık su ile ıslatın. Ertesi gün düdüklü tencerede 30 dakika kaynatın. Ayrı bir tencerede 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile ince kıyılmış soğanınızı kavurun, üzerine et suyunu katın. Tuzunu ekleyin. Kuru fasulyeyi de katarak 10 dakika kaynatın. El blendır yardımcıyla fasulyenizi ezin. Ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı margarin eritin. İçine pul biber ekleyerek yakın.çorbanızı yakılan yağ ile servis yapın.

