



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BRETON ÇORBASI (FRANSA)

2 adet orta boy soğan  
250 gr kuru fasulye  
1 orba kaşığı yağ  
1 orba kaşığı tuz  
15 su bardađı et suyu  
2 kahve fincanı un  
2 orba kaşığı yağ

Kuru fasulyeyi temizleyip akşamdan bol suda ıslayın. Sabah yıkayıp süzdürün. Soğanları soyup piyaz doğrayın. Sonra tencereye bir kaşık yağ koyup kızdırın, soğanları ekleyin, iki dakika kavurduktan sonra fasulyeyi ilave edip bir dakika daha karıştırın ve et suyu ile tuzu ilave edin. Orta ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirin ve ateşten alın. Süzgeçten yada püre makinesinden geçirin. Başka bir tencerede, yağ ve unu orta ateşte karıştırarak 4 dakika (sararıncaya kadar) kavurun ve fasulyeli suyu ilave edin. 3-4 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Zar gibi doğranmış kızarmış ekmekle servis edilir.