



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALI ÇİLEĞİ ÇORBASI

Yarım kilo çalı çileği
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı mısır yarması
1 kaşık salça
1 su bardağı kuru fasulye
2 kaşık margarin

Ayıklanmış çalı çileğini kaynamakta olan suya eklenerek haşlanır. Süzülür ve sıkılarak doğranır. Bir ftencereye konulan suya, haşlanmış mısır yarması ve fasulye ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Doğranmış çalı çileğini kaynamakta olun suya ilave edilerek 20 dakika daha pişirilir. Diğer taraftan ince bir şekilde kıyılan soğan margarinde pembeleşinceye kadar kavrulur, kaynamakta olan çorbaya ilave edilir, 10 dakika daha pişirilerek sıcak servis yapılır.

