



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŞNİLİ ÇORBA

Malzemeler:

100 gram tavuk kıyması
50 gram kepekli makarna veya erişte
150 gram taze fasulye
Maydanoz dereotu nane
2 diş sarımsak ve yoğurt
1-2 yemek kaşığı domates salçası
Haşlamak için salçalı su
Yeterli miktarda karabiber ve tuz

Hazırlanışı:

Kıymayı sadece karabiber ve tuz ile karıştırıp minik köfteler elde edin. Bir tencerede hazırladığınız kaynayan salçalı suya atın. Fasulyeleri ince ince kıyarak tencere ilave edin. Erişteler ve dövülmüş sarımsağı da ekledikten sonra, fasulyeler pişinceye kadar orta ateşte kaynatın. Pişme işlemi bittikten sonra dereotu ve maydanozları ince olacak şekilde üzerine kıyın. Arzuınıza göre 1 yemek kaşığı sıvı yağın içine kattığınız bir iki adet naneyi bir-iki çevirip çorbanın üzerine dökebilirsiniz.