



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ FASULYE ÇORBASI (İTALYA)

100gr. zeytinyağı
1/2 kg. haşlanmış fasulye barbunyası
1 orta boy havuç
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
4 yaprak adaçayı
1 lt. tavuk suyu
100 gr. hazır erişte
1 dal biberiye
Tuz

Fasulyeleri haşlayın ve süzün. Havuçları küp küp doğrayarak, ince doğranmış soğanla sote edin, bir kaşık salça ile kavurduktan sonra fasulyeleri, adaçayını ve biberiyeyi ekleyin. Tavuk suyu ve tuz ilave ederek 25 dakika kadar kaynatın. Erişteyi küçük harçalar haline getirin ve bu karışıma ekleyin. 10 dakika daha kaynattıktan sonra servise hazırdır.