



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ FASULYE ÇORBASI

1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı erişte
1 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
1 adet rende domates
1 yemek kaşığı salça
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tavuk tablet
yarım demet maydanoz
tuz
karabiber

Fasulyeyi haşlayın. İnce doğranmış soğanı, rendelenmiş domates ve salçayı ilave ederek tereyağında kavurun. Üzerine 3 su bardağı su ve bulyonu katarak kaynatın. Fasulyeyi, pirinci ve erişteyi ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyerek, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Son olarak çorbanın üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

[ML® Erişteli Ciğer Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Erişteli Ciğer Çorbası \(görsel\)](#)