



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BEYAZ FASULYE ÇORBASI

Malzemesi:

250 gr. parça et

200 gr. beyaz fasulye

3 çorba kaşığı margarin

6 bardak et suyu

tuz

1/2 demet maydanoz

2 çorba kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı un

1 adet soğan.

Hazırlanışı:

Fasulyeyi akşamdan ıslatın. Sabah bol su ile bir defa haşlayarak suyunu süzün. Diğer tarafta etleri yıkayın. Margarini tencerede kızdırdıktan sonra rendelenmiş soğanı bu yağda kavurun. Sonra buna et parçalarını ilave edin ve devamlı karıştırmak suretiyle 15 dakika kavurun. Sonra tuzu ve suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak 1 saat kadar pişirin. Sonra süzdüğünüz fasulyeleri ilave edin. 30 dakika daha kaynatın. Et suyundan biraz alarak unu bu suda karıştırın. Çorbaya ilave edin. Domates salçasını ve kıyılmış maydanozu da ilave ettikten sonra sıcak olarak hemen servis yapın.
