



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME FASULYE ÇORBASI

Malzemesi

1,5 su bardağı kuru fasulye
1 baş soğan
3 litre et suyu
1 kaşık un
1,5 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı sirke
Tuz

Kuru fasulyeyi akşamdan bol suda ıslatın ve yıkayın. Pişirme işine geçtiğinizde, üzerini örtecek kadar suyla birlikte ateşe koyun. Bir baş soğanı soyup yıkadıktan sonra bütün olarak tencereye koyun ve orta ateşte ezilinceye kadar pişirin.

İnce bir süzgeçten geçirdiğiniz muhallebi kıvamındaki ezme fasulyeyi çorba tenceresine birkaç kepçe et suyu ve unla birlikte koyup, et suyunun tümünü üzerine ekleyin. Tuz atın ve karıştırarak 5-10 dakika kadar kaynatın. Kızdırılmış kırmızı biberli tereyağını ekleyerek dağıtım kasesine boşaltın. Dilerseniz, ezilmiş sarımsakla karıştırılmış sirke eşliğinde servis yapın.
