



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME FASULYE ÇORBASI

2 su bardağı haşlanmış fasulye
1 patates
1 soğan
1 havuç
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su b. et suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
4 dilim tost ekmeği
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
Su, tuz

Havucu, patatesi, soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın. Tereyağını ve sıvıyağını tencereye alıp sebzeleri iki üç dakika kavuruyoruz. Domates salçasını da ekleyip bir iki kez çevirdikten sonra haşlanmış fasulyeyi ilave edin. Et suyunu ve sıcak suyu üzerini iki parmak aşacak şekilde dökün. Kapağı kapalı olarak fasulye ve sebzeler lokum gibi oluncaya dek pişirin. El blenderı ile püre haline getirdikten sonra tuzunu ve kıvamını ayarlayıp bir taşım daha kaynatın. Tencereden servis kabına veya kaselere paylaşın. Üzeri için dolmalık fıstıkları altın sarısı oluncaya kadar sıvıyağda kavurun. Küp doğranmış tost ekmeklerini kızaran fıstıkların üzerine koyup tavada bir iki kez çevirdikten sonra çorbanın üzerine dökün. Fasulyeyi yemek olarak pek çoğumuz seviyoruz ama çorba olarak tüketmek pek de aklımıza gelmiyor. Haşlanmış derin dondurucuda varsa veya fasulyeyi çokça haşladıysanız böyle değerlendirebilirsiniz.