



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE ÇORBASI (İSPANYA)

(Sopa da Judias)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

- 1 kilo iç fasulye (kurutulmuşsa 400 gram),
- 1 baş soğan,
- 1 sap kereviz,
- 1 havuç,
- 1 demet maydanoz,
- 3 yumurta,
- 2 kahve fincanı süt,
- yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Fasulyeler kurutulmuşsa bir gece önceden suya konmalıdır. Bir tencereye iki litre su, yeteri kadar tuz, iyice temizlenip yıkanmış havuç, kereviz, maydanoz, ayıklanmış tüm soğan ve fasulyeleri koyup tencereyi ateşe oturtmalı. Fasulyeler pişince bir kevgirle kereviz, havuç, soğan ve maydanozları çıkarmalı. Fasulyelerin üstüne bir tutam karabiber serpmeli. Tencereyi ateşten indirince yumurtaların sarılarını porselen bir kâsede çırpmalı. Buna azar azar ılık sütü katmalı. Çırpıma ara vermeden bir bardak kadar fasulyenin sıcak suyunu da katmalı, sonra çabuk çabuk karıştırarak çırpılmış yumurtayı fasulyenin üzerine dökmeli. Sonra bu İspanyol çorbasını servis kâsesine boşaltıp servis yapmalı.