



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE ÇORBASI

250 gr. kuru fasulye veya 1/2 kg. taze fasulye
4 büyük domates
4-5 kereviz
2 tane pırasa
2 yumurta
60 gr. tereyağı veya margarin
1 diş sarımsak
1 soğan
Maydanoz
Kekik
Defne yaprağı
Tuz

Fasulyeleri bol su içinde bütün soğan, sarımsak, maydanoz, kekik ve defne yaprağı ile birlikte tuz koymadan iyice yumuşayınca kadar haşlayın.
Yağın yarısını tencereye koyun. Küçük parçalara kesilmiş kereviz ve pırasaları öldürün.
Yumuşayınca domatesleride doğrayarak ekleyin. Pişirin.
Bu karışımı fasulyelere ekleyin. Bütün soğanları fasulyenin içinden çıkarın.
Fasulyeleri süzgeçten geçirin. Kolay sindirilebilecek bir çorbada kabuk bulunmaması gerekir.
Tuzlayın ve karıştırarak kaynatın. Servis yapacağınız zaman ocaktan alınız.
Yumurta sarılarını bir miktar çorba suyu ile çırparak yağ ekleyin. Bunu çorbaya katın.
Yumurta katıldıktan sonra kesinlikle ateşe koymayın.
Küçük ekmek parçalarını tereyağında kızartıp eklerseniz çok leziz olur.