



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASÜLYE ÇORBASI

Malzeme:

- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı Bizim Margarin
- 1,5 yemek kaşığı Bizim Mutfak Un
- yeteri kadar su
- yeteri kadar Tuz
- 1 tatlı kaşığı kurutulmuş reyhan
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet Bizim Mutfak Et Bulyon
- 1 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası

Fasülyeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra suda pişiriyoruz. Suyunu süzuyoruz ayrı bir tencerede yağı eritiyoruz ve küp küp kesilmiş soğanları ilave ediyoruz.soğanlar pembeleşince kabuklarını soyup küp küp kestiğimiz domatesleri ilave ediyoruz. Domates suyunu çekene kadar pişiriyoruz.salçayı, bulyonu ve unu yavaş yavaş ilave ediyoruz.içine pişirdiğimiz fasülyeleri ekliyoruz. İyice karıştırıp tuz reyhan ve pulbiberi ilave ediyoruz. Yeteri kadar su ilave edip kaynamaya bırakıyoruz.kaynayınca kısık ateşte 5-10 dk daha pişirip sıcak servis yapıyoruz.