



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE ÇORBASI

6 kişilik
250 gram taze fasulye
1 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı un
1/4 limon suyu
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
tuz
karabiber
1 tavuk suyu tableti (arzuya göre)

Fasulyeleri ayıklayıp, yıkayalım. Üzerine hafifçe çıkacak kadar su ilave ederek haşlayalım. Delikli kepçe ile tencereden çıkartıp, yarım cm eninde doğrayalım. Tencereye yağı koyup eritemiz. Unu ilave ederek sararana dek kavuralım. Daha sonra suyu azar azar ve karıştırarak ilave edip, topaksız kıvama getirelim. Fasulyeleri ilave edip, 1 taşım kaynatalım. İnmesine yakın çırpılmış yumurta sarısı ve limon suyunu ilave edip, sürekli karıştırarak çorbaya katalım. Tuzunu, biberini ayarlayıp, ateşten alalım.