



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE ÇORBASI

1/2 kantal Banvit Acılı Dana Sucuk (küçük küp kesilmiş)
150 gr kurufasulye (ıslatılmış)
750 ml piliç suyu
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
1 adet kereviz sapı (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tatlı pul kırmızıbiber
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Fasulyelere, üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun. Hızlı ateşte 10 -15 dak. pişirip, süzün. Fasulyelere tekrar üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyup, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, fasulyeler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 30-35 dak. pişirin ve süzün. Püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Piliç suyunu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Karıştırarak fasulye püresi, tuz ve karabiber ekleyip, tekrar kaynama noktasına kadar ısıtın. Kısık ateşte ve ara ara karıştırarak 5-6 dak. pişirin. Zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek kereviz sapı ve sucukları ekleyip, 2-3 dak. daha pişirin. Kırmızıbiber serpin. Çorbanın üzerine sucukları ilave ederek servis yapın.

