



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1,5 su bardağı siyah kuru fasulye
8 su bardağı su
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 çorba kaşığı domates salçası
1 adet kereviz
1 adet havuç
Maydanoz
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın, ertesi gün haşlayın. Soğanı zeytinyağında kavurun. Sırasıyla; küp doğranmış domates, salça, havuç ve kerevizi ekleyin. Hepsini birlikte yaklaşık 10 dakika kavurun. Haşlanmış fasulyeyi suyu ile birlikte sebze karışımına ilave edin. Tane karabiber ve şekeri de ekle birlikte bir taşım kaynatın. Servis yaparken üzerine doğranmış kereviz ve maydanoz yaprakları ile süsleyin, her bir porsiyona 1 tatlı kaşığı kadar zeytinyağı koyun.