FASULYE ÇORBASI :

Malzeme:
1 sap kereviz
3 tane yumurta
1 demet maydanoz
2 fincan süt
1 baş soğan
300 gr. fasulye (kuru)
1 adet havuç

Yapılışı:
İki litre kadar su konmuş tencerede, bir gece önceden suya konularak ıslatılıp kabarmış kuru fasulyeler kaynatılır. Ayıklanmış, bütün halindeki soğanla birlikte iyice temizlenerek yıkanmış havuç, maydanoz ve kereviz de fasulyeye ilave edilir. Fasulyeler piştikten sonra soğan, maydanoz, kereviz ve havuç bir kevgirle çıkarılır. Tencereye bir miktar karabiber konur. Porselen bir kapta yumurtaların sarılan çırpılır, buna ılık süt de ilave edilerek çırpmaya devam edilir. Fasulyenin kaynamış suyundan da bir miktar katıldıktan sonra bu karışım ateşten indirilmiş olan tencereye, karışlırüarak, yavaş yavaş boşaltılır. Çorba biraz daha kaynatılıp karıştırılır, servis kabına alınır.

© lezzetler.com tarif no:9882 • adı:FASULYE ÇORBASI • gönderen:Seval Hoşgör • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:21