



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE ŐENLİĐİ ÇORBASI

- 25 adet taze fasulye
- 1 ay bardağı kuru fasulye (haŐlanmıŐ)
- 1 ay bardağı kuru barbunya (haŐlanmıŐ)
- 1 orba kaŐıĐı salça
- 2 orba kaŐıĐı un
- 1 adet tavuk tablet
- 1 tatlı kaŐıĐı tuz
- 8 su bardaĐı su
- 1 dolu çorba kaŐıĐı tereyağı

Fasulyelerin baŐları alınır. Çok ince kıyılır. Kaynamakta olan 4 su bardağı suya atılır ve yumuŐayana kadar haŐlanır. DiĐer yanda un ve tereyağı bir kaç dakika kavrulur. Sala eklenir, biraz daha çevrilir. zerine kalan 4 su bardağı su ilave edilir, tuz ve tavuk suyu tablet atılır. Kaynamaya baŐlayınca suyu ile birlikte taze fasulye, haŐlanmıŐ kuru fasulye ve haŐlanmıŐ barbunya konur. ara ara karıŐtırarak, kaynayana kadar piŐirilir. AtŐ azaltılır, 5 dakika sonra ocaktan alınır.