



FASULYELİ ÇORBA (KEMALİYE ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

300 gr. yeşil fasulye
2 yemek kaşığı tuzlu tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet domates
4 adet biber
1 su bardağı yeşil mercimek
1/2 kase börülce
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam reyhan
2 lt. su

Geniş bir tencere içerisine sıvı yağ ve tereyağı atılarak eritilir. Yağ eridikten sonra ince doğranan yeşil biberler atılarak iyice öldürülür. Rendelenmiş olan domates de atılarak 10 dk. kavrulduktan sonra salça ve doğranmış olan yeşil fasulye de atılarak 15 dk. kadar daha kavrulur. Aynı bir tencere içerisinde börülce, mercimek ve gendime yıkanarak 2 litre suyla malzemeler pişene kadar haşlanır. Haşlanan bu malzemeler diğer tencereye katılarak üzerine ufalanmış reyhan dökülerek bir taşım daha kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis edilir.

