



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYELİ DOMATES ÇORBASI

### Malzemeler:

500 gr domates, kabukları soyulmuş, küp şeklinde doğranmış  
7-8 adet yeşil fasulye, yıkanmış, uçları ve kılçıkları temizlenmiş, 2 cm uzunluğunda kesilmiş  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 soğan, küçük doğranmış  
1 diş sarımsak, tuz ile dövülmüş  
1/2 kap tavuk suyu  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı tuz Karabiber

### Hazırlanışı:

Orta boy bir tencerede soğanı zeytinyağı ile 3-4 dakika sote edin. Tavuk suyu hariç bütün malzemeleri üzerine ilave edin. Karıştırın, kapağını kapayıp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Tavuk suyunu ilave edin, yüksek ısıda kaynatıp, ısıyı ortanın biraz altına düşürün, 20 dakika daha fasulyeler yumuşayana kadar pişirin. Kepekle çorba kâselerine koyun, üzerine ince doğranmış maydanoz serpin. Yanında Sarımsaklı-kaşarlı kızarmış ekmek ile servis yapın.

---