



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ KARA KABAK ÇORBASI (GİRESUN)

Milli Eğitim Bakanlığı

3-4 dilim kara kabak
½ kg. taneli taze fasulye
1 bağ yeşil pırasa yaprağı
1 su bardağı haşlanmış mısır
3-4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 adet acı (badut) kırmızı biber
1 yemek kaşığı biber salçası
10 su bardağı su

Kabaklar dilimlenip içi temizlendikten sonra kabukları soyulur ve 2 cm'lik küpler halinde doğranır. Fasulye ayıklanıp yıkanarak elle kırılır. Dış kısmı fazla olgunlaşmış fasulyelerin taneleri çıkarılır.

Kaynamakta olan suyun içine fasulyeler atılıp birkaç taşım kaynatılır.

Mısır, kabak, ezilmiş sarımsak, parçalanmış kırmızıbiber ilave edilip 20-25 dakika sebzeler yumşayınca kadar pişirilir ve tuzu ilave edilir.

Sebzeler piştikten sonra kabakların 1/3 kadarı tencerenin içinde tahta kaşıkla ezilerek çorbaya kıvam kazandırılır.

Bir tavada yağ eritilir içine salça ve ince doğranmış pırasalar konularak kavruklarak pişmiş olan çorbaya ilave edilir.

Mısır ekmeği ile sıcak servis edilir.

Not: Arzuya göre daha koyu kıvamlı bir çorba olmasını istiyorsak ya da çorbanın kıvamı sulu ise bir avuç mısır unu ilave ederek kıvamı koyulaştırılabilir.

