



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞEN SOSLU SEBZE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

200 g. barbunya  
200 g. kuru fasulye  
125 g. taze fasulye  
2 adet patates  
2 adet havuç  
2 adet kabak  
3 adet domates  
1 adet ince kıyılmış soğan  
4 lt. su  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
200 g. boncuk ya da yüksük makarna  
Fesleğen Sosu İçin:  
4 diş soyulmuş sarımsak  
1 demet taze fesleğen  
1 su bardağı zeytinyağı  
90 g. taze rendelenmiş permesan peyniri

Patatesleri, barbunya fasulyelerini, kuru fasulyeleri, havuçları, kabakları, domatesleri ve soğanı su ile beraber geniş bir tencereye koyun. Tuz ve karabiber ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığında ateşi kısın ve arada bir karıştırarak yaklaşık 1 saat pişirin. Makarnaları da tencereye ekleyerek 15 dakika daha pişirin. Fesleğen sosu için, sarımsak ve fesleğeni bir robotta iyice çekin. Robotta çekmeye devam ederken içine azar azar zeytinyağını ve permesan peynirini ekleyin. Hazırladığınız fesleğen sosunu bir servis kaşığı ile çorbanın üzerine dökün. Bir miktar daha permesan peyniri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

