



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FESLEĞENLİ MAŞ ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1/2 Su Bardağı Maş Fasulyesi  
1 Adet Kuru Soğan  
1 Çorba Kaşığı Un  
1 Çorba Kaşığı Ezilmiş Sarımsak  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı  
5 Su Bardağı Tavuk Suyu  
1 Tatlı Kaşığı Karabiber  
2 Çay Kaşığı Tuz

Maş fasulyesini akşamdan ıslatalım. Bir gece bekletip bol suyla haşlayalım ve süzelim. Tereyağında, küp doğranmış soğanı ve ezilmiş sarımsağı kavuralım. Unu ilave ederek pembeleştirelim. Haşlanmış maş fasulyesini, ince doğranmış çarliston biberi, tavuk suyunu ilave edelim ve karıştırarak pişirelim. Fesleğeni, karabiberi ve tuzu ekleyerek servis yapalım.