



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FURLAN ÇORBASI

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

2-3 havuç
1 soğan
1 diş sarımsak
2 yaprak adaçayı
1 demet maydanoz
Tuz, biber
200 gr kurufasulye
4 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gr kuyrukyağı
50 gr kereviz
1 defne yaprağı
1 patates

Kurufasulyeleri ılık bir suya koyun ve en az 12 saat ıslanmaya bırakın. Fasulyeleri süzün ve 2 litre suya koyarak kaynayana kadar ısıtın. Kuyruk yağını parçalara ayırın. Soğan, sarımsak, maydanoz ve adaçayını doğrayın. Patatesi soyun ve doğrayın. 10 dakika pişmeye bırakın, kuyruk yağı, kereviz, patates, havuç, defneyaprağı, biber ve 2 kaşık zeytinyağını ekleyiniz. Zeytinyağının kalan kısmıyla tümünü karıştırarak bir tencerede pişirin. Kaynatın ve kısık ateşte 2 saat kadar pişirin. İsterseniz çorbaya erişte, makarna, pirinç ve şehriye de ekleyebilirsiniz.

