



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEREVİZLİ KURU FASULYE ÇORBASI

Ümit Usta

500 gr kuru fasulye  
1 sap kereviz yaprağı veya ufak boy baş kereviz  
1 adet havuç  
1 adet kuru soğan  
1 demet maydanoz  
3 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
Yeterince tuz  
Karabiber  
Kıtır ekmek  
Tereyağı  
Pul kırmızıbiber

Kuru fasulyeleri, akşamdan ıslatalım. Ertesi gün suyunu değiştirip, büyükçe bir tencere ile ocağın üzerine koyup, kaynatalım.

Havuç ile kuru soğanı soyup ince ince kıydıktan sonra, yıkayıp gene ince ince kıydığımız maydanozlar ve kereviz yaprakları ile beraber kaynamakta olan kuru fasulyelere ilave edelim.

Yumurta sarılarını porselen bir kaptaki çırpıktan sonra, ılık sütü yavaş yavaş katıp, karıştıralım. Kaynamakta olan çorbadan bir kepçe alıp, terbiyeye ilave edip karıştırdıktan sonra, tekrar çorbaya dökelim.

Yeterince tuz ve karabiber ekleyip, çorbalık kıtır ekmek ve tereyağında kızdırdığımız pul kırmızıbiber ile sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Taneli olan bu çorbayı, arzu edenler, terbiye yapmadan evvel püre halinde ezerek süzme çorba yapabilirler.