



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ DOMATES ÇORBASI

6 kişilik Gerekli malzeme;
1 su bardağı kuru fasulye (dermason)
6 domates
2 soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 defneyaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
6 su bardağı su
2-3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

1. Fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu değiştirip hafif yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Soğan ve sarımsakları soyup kıyın.
2. Sıvıyağı tencerede kızdırın. Soğan ve sarımsağı sote edin. Domates, defneyaprağı, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip kısık ateşte kavurun. Suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Fasulyeyi ekleyip pişirin. Defneyaprağını çorbanın içinden alın.
3. Çorbayı ocaktan alıp üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyin. Sıcak servis yapın.

[ML® Kolay Domates Çorbası için tıklayın](#)