



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖYLÜ ÇORBASI

Malzeme:

200 gr. kuru fasulye
1 küçük soğan
5 diş sarımsak
1 kaşık domates salçası
8 dilim bayat ekmek
2 kaşık rendelenmiş peynir
bol karabiber
1 kereviz
1 havuç
1 demet maydanoz
1 küçük demet kara lahana
1 patates
1 kaşık tereyağı
3 kaşık zeytinyağı
tuz

Yapılışı:

Fasulyeleri bir gece öncesinden bol suda bekletin. Ertesi sabah suyunu süzün ve bol suda haşlayın. Bu arada soğanı, sarımsağı, kerevizi, havucu, maydanozu biraz zeytinyağında kavurun. İçine pancar yapraklarını, doğranmış patatesi, 8 bardak suya lahanayı ve kara lahanayı atın. Tuz, biber ekleyip 15 dakika sonra domates salçasıyla karıştırın. Bunlar piştikten sonra süzgeçten geçirin. Fasulyeleri içine atıp kaynatın. Arada bir tahta kaşıkla karıştırın. Sofraya getirmeden önce ekmekleri atıp üzerine bol karabiber ekin.