



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUTONLU KURU FASULYE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

200 gram kuru fasulye

Baharat torbası (temiz bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir ipile bağlanmış bir torba içinde dilediğiniz baharatlar)

2 adet soğan (1 diş karanfil batırılmış)

1 diş sarımsak

Tuz

30 gram tereyağı

1 çorba kaşığı domates salçası

Karabiber

1 tutam toz şeker

Üzerine;

2 dilim tost ekmeği

15 gr. tereyağı

Haşlama suyuna 1 çay bardağı et suyu atın

Kuru fasulyeyi bir tencereye koyup üzerini örtecek kadar su ilave ettikten sonra 2-3 saat, fasulyeler kabarıncaya kadar, dinlenmeye bırakın. Fasulyeler kabarıncaya süzüp, tekrar tencereye koyun. Üzerine su katıp baharat torbası, bir diş karanfil batırılmış yarım soğan ve soyulmuş sarımsağı ilave ederek orta ateşte 1 saat pişirin. (İlk yarım saatten sonra tuzunu ilave edin). Bu arada kalan 1+1/2 soğanı piyaz doğrayın. Büyükçe bir tencerede tereyağı orta ateşte eritin. Yağ kızınca piyaz doğranmış soğanları ve domates salçasını katın. Tuzunu, biberini ve şekerini de koyup, ara sıra karıştırarak 4-5 dakika pişirdikten sonra tencereyi ateşten alın. Fasulyeler iyice pişince tencereyi ateşten alıp fasulyeleri bir kevgire çıkarın. (Pişme suyunu saklayın) Haşlanmış fasulyeleri bir sebze değirmeninden geçirerek püre haline getirin. Salçanın piştiği tencereyi tekrar orta ateşe koyup ısıtın. Salça ısınca fasulye püresini ilave edip karıştırın. Fasulyelerin pişme suyundan da 1,5 litre katıp, sık sık karıştırarak, 30 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alın. Tost ekmeği dilimlerini iri zar biçiminde doğrayın. Küçük bir tavada 15 gr. tereyağı, orta ateşte eritin. Yağ kızınca ekmekleri ilave edip altın sarısı bir renk alana kadar her iki yanlarını da kızartın. Tavayı ateşten alın. Tenceredeki çorbayı ısıtılmış bir kaseye aktarıp üzerine de tavadaki ekmekleri ve yağı döktükten sonra, sıcak olarak servis edin.

