



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE ÇORBASI

1 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet havuç
1 adet patates
1 adet yeşil biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı un
Tuz
4-5 dal biberiye

Fasulyeleri 8-10 saat kadar önceden ıslatın.

Çorbayı yapmaya başlamadan önce fasulyeleri haşlayıp süzün ve kenara alın.

Kuru soğanı yemeklik, havuç, patates ve biberi küp küp doğrayın.

Domatesleri rendeleyin.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Doğradığınız sebzeleri ekleyip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra rendelenmiş domatesi ilave edin.

Domatesler suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin.

Unu ve tuzu da ekleyip karıştırın.

5 su bardağı kadar sıcak suyu tencereye ilave edin ve kaynamasını bekleyin.

Kaynayınca altını kısip haşlanmış fasulyeleri de ekleyin.

7-8 dakika daha pişirdiğiniz çorbanızın üzerine biberiye yaprakları serpin.

Çorbanızı sıcak servis edin.

