



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU FASULYE ÇORBASI

İsmet Hacıdağlı

Kuru fasulye 1 Su Bardağı  
Kuru soğan 1 Orta Büyüklükte  
Çiçek yağı 4 Yemek Kaşığı  
Kırmızı toz biber 1 Tatlı Kaşığı  
Tuz Yeteri kadar  
Un 1 Yemek Kaşığı  
Nane 1 Tatlı Kaşığı  
Domates Salçası 1 Yemek Kaşığı  
Sirke Arzuya göre

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün dağılmayacak şekilde haşlanır.  
Tencereye yağ konur, ince doğranmış kuru soğan ve kuru nane ilave edilir, kavrulur.  
İçine un konur, kavrulur, üzerine domates salçası, kırmızı toz biber ve haşlanmış kuru fasulyeler ilave edilir.  
üzerine sıcak su katılır, pişirilir.  
Servis yapılacağı zaman, arzuya göre sirke ilâve edilerek kâselerde ikram edilir.