



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE ÇORBASI

- 250 gram kuru fasulye
- 1 orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 buke garni (maydanoz kökü, defne yaprağı, kekik sapı vb.)
- 4 sap kereviz
- 2 ince sap pırasa
- 2 tepeleme yemek kaşığı tereyağı
- 4 orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeleri ayıklayıp 4-5 saat soğuk suyla ıslatın. Suyunu süzüp 2 ½ litre sıcak suyla ateşe koyun. 1 adet soğan, sarımsak ve buke garniyi katin. Kereviz ve pırasayı küçük parçalar halinde doğrayıp 1 kaşık yağla kısık ateş üzerinde pişmeye bırakın. Domatesin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp doğradıktan sonra karışıma ekleyin. Fasulye yumuşayınca içinden soğan ve buke garniyi çıkartıp domatesli karışıma katin. Sonra da püre makinesinden geçirin, tekrar ateşe koyup yeterince tuz katin. Servisten önce yumurta sarısını 2-3 kaşık çorbayla alıştırarak sulandırın ve kalan 1 kaşık yağla birlikte çorbaya katin. Yağda kızdırılmış ekmeklerle servis yapın.

