



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE ÇORBASI

300 gr kuru beyaz fasulye
4 diş sarımsak
3 yumurta
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
toz safran
1/2 bardak sızma zeytinyağı
2 bardak su
1 çay kaşığı, tuz

Kuru fasulyeyi 12 saat boyunca suda ıslatın. Süre sonunda kaynamaya bırakın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp, kıyılmış sarımsakları kavurun, 2 dakika sonra; kimyon, kırmızı biber, safran, ekleyip karıştırın, ısıyı düşürün, sıcak su ve haşlanmış fasulyeleri ekleyin, kaynatın, bir kaç dakika sonra, tuzla çırpılmış yumurtaları sicim gibi akıtarak ekleyin. Çorbayı sıcak olarak servis edin.