



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ DOMATES ÇORBASI

1,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
3 adet domates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
3 diş sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencereye tereyağını ekleyip eritin, rendelenmiş soğanı ve domatesleri ekleyin. Kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. Üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları, haşlanmış fasulyeleri ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapacağınız zaman rendelenmiş fesleğenleri, maydanozları ekleyip sıcak olarak servis yapın.