



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ MAKARNA ÇORBASI

125 gr boru makarna
1 su bardağı kuru fasulye
1 adet havuç
1 adet küçük kereviz
1 adet soğan
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
1 yemek kaşığı salça

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirin ve biraz kaynatıp süzün. Havuç, kereviz ve soğanı küp küp doğrayın. 5 bardak suyu tencereye atın ve kaynatın. Fasulye ve havucu ilave edin. Sebzeler hafif yumuşamaya başlayınca kereviz ve soğanı ekleyip haşlayın. Tuz serpip makarnayı ilave edin ve kapağı yarı açık olarak pişirin. Çorba koyulaşınca tereyağını tavada kızdırın içine salçayı ekleyip çorbamıza katın. Peynir rendesini ekleyip karıştırın, servis yapın.