



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNALI DOMATESLİ KURU FASÜLYE ÇORBASI

1 su bardağı kurufasulye  
1 su bardağı burğu makarna  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3'er çorba kaşığı un ve salça  
5 su bardağı su  
1 çay bardağı süt  
Tuz  
Karabiber

Kurufasulyeyi akşamdan ıslatın. Bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Yumuşayana kadar haşlayın ve süzüp kenara alın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritip, unu rengi dönene kadar kavurun. Salçayı ekleyip 1-2 dakika daha çevirin. Su ve sütü ilave edin. Kaynamaya başlayınca kurufasulye, makarna, tuz ve karabiber ilave edin. Makarna yumuşayana kadar pişirip ocaktan alın. Sıcak servis yapın.