



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI KURU FASULYE ÇORBASI

1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı burğu makarna
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı salça
5 su bardağı su
1 çay bardağı süt
Tuz
Karabiber

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün üzerini geçecek kadar su ekleyerek yumuşayana kadar pişirin ve süzün. Bir tencerede tereyağını eritip unu rengi dönene kadar kavurun. Salçayı ekleyip bir-iki dakika daha çevirin. Su ve sütü ilave edin. Kaynamaya başlayınca kuru fasulye, makarna, tuz ve karabiber ilave edin. Makarna yumuşayana kadar pişirin.