



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAKARNALI KURU FASULYELİ ÇORBA

1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı küçük şekilli makarna
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
6 su bardağı su ya da et suyu
Tuz, karabiber

Kuru fasulye ve makarna ayrı ayrı haşlanır. Tencereye yağ konur, üzerine ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. İri rendelenmiş havuç katılır. Hemen sonra un ve salça katılır. Birkaç dakika çevrilir. Et suyu, makarna ve kuru fasulye ilave edilir, tuz ve karabiber serpilir. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir.

[ML® Spagetteli Çorba için tıklayın](#)
