



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ FASULYESİ ÇORBASI

4 kahve fincanı maş fasulyesi
1 kahve fincanı pirinç
1 adet kuru soğan
1,5 tatlı kaşığı domates salçası
1,5 tatlı kaşığı tatlı biber salçası
1,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 litre sıcak su
2 yemek kaşığı tarhun otu
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı biber

Fasulyeleri yeşil suyunu salana kadar haşlayıp süzün.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Fasulyeleri, pirinci, soğanları, salçaları ve tuzu tencereye aktarıp üzerine suyu da ilave edin.

35 dakika kadar pişirdiğiniz çorbanıza tarhununu ekleyip karıştırın.

Zeytinyağı ve tereyağını bir tavada kızdırın.

İçine kırmızı biberi ekleyip bir iki kez çevirdikten sonra çorbanın üzerine ekleyip karıştırın ve servis edin.

