



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAKLALI LAKŞA ÇORBASI

<https://www.aksam.com.tr>

Yarım su bardağı erişte  
1 su bardağı barbunya fasulye  
2 adet soğan  
3 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Tuz

Önce barbunya fasulyeyi bir gece önceden ıslatın ertesi gün suyunu süzüp tencereye alın ve pişene kadar kaynatın.

Kuru barbunyalar yumuşamaya başladıktan sonra kaynar su ekleyip eriştelere ilave edin.

Soğanları yemeklik doğrayın. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Zeytinyağını ekleyip soğanları kavurun. Salçasını ve tuzu da ekleyip pişirmeye devam edin.

Pişen barbunya ve eriştelerin üzerine salçalı sosu ilave edin. İnce kıyılmış maydanoz yaprakları ile süsleyin. Çorbayı sıcak servis edebilirsiniz.

