



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİBOLLİTA

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

200 gram kurutulmuş beyaz fasulye
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet havuç
2 adet kereviz sapı
1 adet pırasa
4 adet olgun domates
200 gram kara lahana veya ıspanak
4 dilim bayat ekmek
1 litre sebze suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı biberiye

Kurutulmuş beyaz fasulyeleri bir gece önceden suya koyarak bekletin. Ertesi gün, fasulyeleri süzüp yıkayın ve tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan fasulyeleri süzün ve bir kenarda bekletin.

Soğan, sarımsak, havuç, kereviz ve pırasayı ince ince doğrayın. Domatesleri rendeleyin veya doğrayın. Kara lahana veya ıspanağı yıkayıp doğrayın.

Büyük bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin. Havuç, kereviz ve pırasayı ekleyip birkaç dakika daha soteleyin. Ardından rendelenmiş domatesleri ekleyin ve karıştırın. Tuz, karabiber, kekik ve biberiyeyi ekleyin.

Sebze suyunu tencereye ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kara lahana veya ıspanağı ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış fasulyeleri ekleyip karıştırın ve birkaç dakika daha pişirin.

Bayat ekmek dilimlerini küçük parçalara bölerek çorbaya ekleyin. Ekmekler iyice yumuşayıp çorbayla bütünleşene kadar karıştırarak pişirin.

Ribollita'yı kaselere servis edin ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.



