



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KURU FASULYE ÇORBASI (FRANSA)

350 g kuru fasulye
6 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
1 soğan
1 havuç (kazınıp, uzunlamasına 2'ye bölünmüş)
1 kereviz sapı (uzunlamasına 2'ye bölünmüş)
1 pırasa (ayıklanıp, temizlenmiş)
1 defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı kekik
1 iri baş sarımsak (dıştaki ince kabukları temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
3 olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1 demet maydanoz (kıyılmış ve 1 çorba kaşığı süsleme için ayrılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Kuru fasulyeleri soğuk su altında çalkalayıp, büyük bir tencereye koyarak, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su ekleyin (suyun yüzeyine çıkan fasulyeleri atın). Tencerenin kapağını yarı kapatıp, orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra fasulyeleri 2 dakika haşlayıp, ateşi kapatın ve tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, kapalı ocak üstünde 1 saat bekletin (ya da bu işlemler yerine, 1 gece soğuk suda bekletilmiş fasulye kullanın).

Kuru fasulyeleri bir süzgeçte süzüp, yeniden tencereye koyarak, tavuk suyu, soğanlar, havuçlar, kereviz sapları, pırasalar, defne yaprağı ve kekiği ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısık, tencerenin kapağını kapatarak, kuru fasulyeleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin (arada karıştırarak, su yüzeyinde biriken köpükleri kaşıkla alıp atın). Sarmısağı ve tuzu ekleyip, 30 dakika daha pişirin. Zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınca domatesleri ekleyip, sık sık karıştırarak, 4 - 5 dakika pişirin. Kıyılmış maydanozları ekleyip, tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın. Tencereyi ateşten alıp, kuru fasulyeleri, bir başka tencerenin üstüne yerleştirilmiş bir süzgeçte süzün (pişme suyunu saklayın). Tavadaki baş sarımsağı çıkarıp, dişlerine ayırarak, her dişin kabuğunu soyun. Süzgeçteki haşlanmış fasulyeler, sarımsak dişleri ve kuru fasulyenin pişme suyundan 1 su bardağını blendır kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Püreyi bir tencereye aktarıp, fasulyelerin pişme suyundan kalanı, ağır ağır karıştırarak ekleyin. Tencereyi kısık ateşe oturtup, çorba ısınca, tavadaki domatesli karışımı ekleyerek, 1 - 2 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba kâsesine bölüştürün ve karabiber ile ayırdığınız maydanozları serpiştirerek, bekletmeden servis yapın.

[ML® Kuru Çorbası için tıklayın](#)