



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KURU FASULYE ÇORBASI

500 gr. kuru fasulye
2 litre su
3 bardak et suyu
1 çorba kaşığı margarin
2 soğan, tuz karabiber
4 adet sosis
maydanoz

Bir gece evvel kuru fasulyeyi iki litre suda tencerede yumuşamaya bırakın. Ertesi gün haşlayın. Süzgeçten ezip püre haline getirin. Margarin tavada kızdırın. Ayıklanmış doğranmış soğanı margarinde pembeleştirin. Ayrı bir yere koyun. Püre haline gelen fasulyeye bol tuz ve karabiber serpin. Soğanı ilave edin. Et suyunu ve bir miktar daha su ilave edin. Kalın doğrayacağınız sosisleri de katın. 10 dakika pişirin. Maydanozu yıkayın, doğrayın. Çorbanın üzerine serpip servis yapın.