



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ ROSTOLU FASULYE ÇORBASI

- 1- Fasulyaları akşamdan, ayıklayarak kötü olanları çıkarın. Çukur bir kabin içine koyarak üzerine soğuk su dökün. Bütün gece bu şekilde bırakın.
- 2- Eti büyük bir tencereye oturtun. Sebzeleri büyük parçalar halinde keserek tencereye ilave edin. Bir de demet ilave edin. Üzerine az miktarda soğuk su katın. Akşamdan ıslattığınız fasulyayı bir defa haşlayarak suyunu dökün. Fasulyayı da etin tenceresine katın
- 3— Bütün malzemeyi orta dereceli ateşte kaynatın. Ara sıra köpüğünü süzgeçle alın. Tencerenin kapağını kapatırken, biraz aralık bırakmayı unutmamalısınız.
- 4- Sosisleri ilave edin. Sosislerin pişerken çatlamamaları için tencereye koymadan önce bir kaç yerine çatal batırın.
- 5— Pişen eti çorbadan çıkarın. Sebze ve sebze buketini de bir kenara ayırın. Fasulyaların bir kısmını süzgece alın ve üzerine çorbadan dökerek fasulyeleri havan eli ile ezin. Püre kısmını çorbaya aktarın, posasını atın.
- 6— Bir tavanın içinde zeytinyağını kızdırın. Rendelenmiş soğanı tavaya koyarak pembeleşinceye kadar kavurun. Küçük parçalar halinde kesilmiş, kabuğu soyulmuş domatesleri soğana ilave edin. Tahta bir kaşık ile karıştırarak suyunu tamamıyla çekene kadar pişirin. Sonra ince ince kıyılmış maydanozu ilave edin.
- 7— Fasulya çorbasını ısıtın. Kaynamaya başlayınca tavada hazırladığınız sosu çorbaya katın. Çorbaya tuz karabiber ilave edin. Ateşi kısın ve 2-3 dakika daha kaynatın. Böylece sosun tadı çorbaya geçmiş olacaktır.
- 8— Çorbayı servis yapın. Rostoyu ve sosisleri de ince dilimler halinde keserek yanında servise alın.