



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA FASULYESİ ÇORBASI (ÇİN)

4 kişilik

1 su bardağı haşlanmış soya fasulyesi

1 adet soğan

4 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba kaşığı un

Yarım çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı acı biber

5 su bardağı su

Yarım limonun suyu

2 diş sarımsak

Tuz

1 Soğanı yemeklik doğrayın. Sıvıyağda kavurun. Unu ilave edin. Pembeleşinceye kadar kavurun. Acı biber ve salçayı ekleyin.

2 Haşlanmış soya fasulyesi ve suyu ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Kaynaymcağa dek ateşin üzerinde tutun.

3 Çorba koyulaşmaya başladığında dövülmüş sarımsak ve limon suyunu ekleyin. Sıcak servis yapın.

Not: Yakın geçmişte Çin Mutfağı'ndan Türk mutfağına hızlı bir geçiş yapan soya fasulyesini derseniz işlenmiş satın alabilirsiniz. Büyük market ve şarküterilerde bulabileceğiniz önceden haşlanmış ve hijyenik koşullarda cam kavanozlara konmuş soya fasulyesi konserveleri, bu yemekte size büyük kolaylık sağlayacaktır.