



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOYA FASULYESİ ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 su bardağı soya fasulyesi
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı pilavlık bulgur
- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 7 su bardağı su
- tuz
- karabiber
- pulbiber
- kuru nane
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Soya fasulyesini 1 gece önceden 4 su bardağı su ile ıslayın. Süzdüğünüz fasulyeleri tencerede 4 su bardağı su ile yumuşayana kadar haşlayın. Haşlama suyunu dökün. Soğanı yemeklik doğrayıp domatesleri rendeleyin. Doğranmış soğan ve zeytinyağını tencereye alıp soteleyin. Rendelenmiş domates ve domates salçasını ekleyip özleşene kadar 4-5 dakika pişirin. Haşlanmış, soya fasulyelerini ekleyip karıştırın. Üzerine et suyu ve 5 bardak suyu ekleyip kaynamaya bırakın.. Kısık ateşte kaynayan çorbaya bulguru ekleyip kaynamaya bırakın. Bulgur pişince tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip 1-2 dakika daha pişirin. Diğer tarafta tereyağı ve naneyi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.