



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ FASULYE ÇORBASI

Yarım kg. taze fasulye
6 su bardağı et suyu
5 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu
tuz

Fasulye ayıklanır, 1 parmak kalınlığında doğranır, az suda haşlanır, süzgece çıkarılır. un ve sıvıyağ, unun kokusu gidene kadar kavrulur, üzerine soğuk et suyu katılır, 1 taşım kaynatılır. Daha sonra haşlanmış fasulye eklenir, diğer tarafta süt, yumurta ve limon suyu çırpılır, çorbaya birden dökülür, tuz eklenir, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.