



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAZE FASULYE ÇORBASI (12 AY)

Ebru Şallı

MALZEMESİ

- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 kahve fincanı bulgur
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 10-12 adet yeşil fasulye
- 3 adet domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kuru nane

HAZIRLANIŞI:

Fasulyeyi ayıklayıp ince ince kıyın. Patatesi minik parçalara ayırarak doğrayın. Soğanı ince kıyın. Mercimeği akşamdan ıslatıp süzün. Domatesi rendeleyin. Bir yemek kaşığı yağda soğanı az kavurun. Domatesi ilave edin. İki su bardağı su ekleyip bulgur, mercimek, fasulye ve patatesi de katın, ara sıra karıştırarak pişmeye bırakın. Tereyağını kızdırıp nane ile birlikte çorbanın üzerine dökün.

[ML® Ayşekadın Çorbası için tıklayın](#)