



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI (ARTVİN)

Güloğlu Tosun

500 gr taze fasulye
1 orta boy soğan
2 orta boy tercihen taze domates (konserve de olabilir)
2 yemek kaşığı un
250 gr yoğurt
Tuz (isteğe göre)
1 yemek kaşığı tereyağı
6 bardak su

Öncelikle taze fasulyeler ayıklanır, küçük küçük doğranır. Suyla pişene kadar haşlanır.

Ayrı bir kâsede yoğurt ve un karıştırılır.

Çorbanın kaynayan suyundan 2-3 kaşık alınarak yoğurt ve un karışımına atılır. Bu işlem hem yoğurdun kesilmemesi hem de ince kıvamda kolay karışması içindir.

Soğanlar minik küpler şeklinde doğradıktan sonra tavada tereyağıyla kavrulur.

Kabukları soyulmuş rendelenmiş veya yine minik küp şeklinde doğranmış domatesler tavada soğanla iyice özleşene kadar pişirilir.

Kavrulmuş domates ve soğanlar, tenceredeki yoğurt ve unla terbiye ettiğimiz fasulyeye karıştırılır.

10 dakika daha bu şekilde tüm malzeme kısık ateşte tutulduktan sonra tuzu ilave edilir. Çorba servise hazırdır.

Not: Damak zevkine göre elma sirkesiyle ikramı yapılabilir.

