



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI (ARTVİN)

Taze Fasulye (30 adet orta boy) 1+2/3 su bardağı (doğranmış)

Su 5 su bardağı

Tuz 1+1/2 tatlı kaşığı

Duru Pilavlık Bulgur 1/2 su bardağı

Soğan 1 küçük boy

Tereyağı (erimiş) 4 yemek kaşığı

Fasulyeler yıkanır, ayıklanır ve küçük küçük doğranır. Tencereye 5 su bardağı su konup kaynatılır. Fasulye, tuz ve bulgur ilave edilerek 20-25 dakika pişirilir. Soğan soyulur,yıkanır ve ince ince doğranır. Yağ ile soğan kavrulup çorbaya ilave edilir. Fasulye ve bulgur yumuşayınca kadar, yaklaşık 15 dakika daha pişirilerek servis yapılır. (K.K.Yazıcı)

NOT: Doğu Karadeniz bölgesinde yaygın olan bu çorbanın tarifi Artvin yöresinden alınmıştır. "Taz Fasulye Aşı" olarak da bilinmektedir. Arzu edilirse yağa kırmızıbiber de eklenebilir.

[ML® Ayşekadın Çorbası için tıklayın](#)

