



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI (BOLU)

<https://www.hurriyet.com.tr>

6-7 adet taze fasulye
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı beyaz un
1 çay kaşığı tuz
2 adet domates
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
1 yemek kaşığı kuru nane

Fasulyeleri minik minik doğruyoruz. Derin bir tencereye sıcak su ile fasulyeleri koyup yumuşayana kadar haşlıyoruz. Ardından Tel süzgeçle tabağa alıyoruz. Bir kasede yoğurt, yumurta sarısı, unu iyice çırpıyoruz ve kenara alıyoruz.

Tencereye zeytinyağını koyuyoruz. Domatesleri rendeliyoruz ve tencereye ekleyip karıştırıyoruz. Ardından haşlanmış fasulyeleri ekliyoruz. 3 su bardağı sıcak suyu ve tuzu ilave edip bir taşım kaynayana kadar pişiriyoruz. Çorbanın kesilmemesi için yoğurtlu terbiyemizin içine çorbanın suyundan bir kepçe alıp karıştırıyoruz. Ardından terbiyeyi boşaltıp hızlıca karıştırıyoruz. Bir taşım kaynadıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Çorbamız hazır. Üzerine kuru nane serpererek servis ediyoruz.