



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI (BOLU)

4 çorba kasığı un
2 çorba kasığı tereyağı
1 yumurta
750 gr taze fasulye
1 domates
1 çorba kasığı salça
2 su bardağı yoğurt
Tuz
Karabiber
5 adet tavuk suyu

Taze fasulyeleri yıkayıp süzün ve ayıklayın. 1.5 cm uzunluğunda parçalar halinde kesin. Domatesi rendeden geçirin. Tereyağını kızdırın ve içine taze fasulye, rendelenmiş domates ve salça ekleyin. Üç dakika harlı ateşte kavurun. Üzerine 1.5 lt (sekiz su bardağı) su ilave edin. 25 dakika kaynatın. Bir kapta un, yumurta, yoğurdu ve 2.5 su bardağı su ile ezerek karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi fasulyeleri pismek üzere olan çorbaya karıştırarak katin ve bes dakika daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.
