



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI (BOLU)

Malzemeler:

300 gr taze fasulye
1 domates
1 çorba kaşığı salça
sıvıyağ veya tereyağ
1 su bardağı yoğurt
4 çorba kaşığı un
1 yumurta
tuz karabiber

Hazırlanışı:

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. on adakika harlı ateste kavurun. Üzerine 1.5 lt (sekiz su bardağı) su ilave edin. 25 dakika kaynatın. Bir kaptaki 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.