



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr taze fasulye
1/2 su bardağı pilavlık bulgur
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
7 bardak sıcak su
Pul biber
Tuz

Fasulyeler temizlenip küçük küçük verev şeklinde doğranır.
Soğan küçük küçük doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kavurulur.
Soğanlar pembeleşince fasulyeler eklenir, sararınca kadar kavrulur.
Daha sonra salçaları ilave edilir, karıştırılarak biraz kavrulur.
7 bardak sıcak su ilave edilir.
Fasulyeler yumuşayınca kadar pişirilir.
Tuz, pul biber ve bulgur ilave edilerek 30 dk kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

