



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE ÇORBASI

Ebru Şallı

12 adet taze fasulye
1 adet soğan
1 adet patates
2 adet domates
1 çay bardağı ince bulgur
1 su bardağı doğal mercimek
1 yemek kaşığı zeytinyağı
6 su bardağı sıcak su
Kuru nane
Tuz

Tencereye yağı koyduktan sonra küçük küçük doğranmış soğanları yağda çevirin. Ardından doğranmış domatesleri tencereye malzemeye ilave edin. Bir miktar tuz ekleyin. İki dakika sonra da küp küp doğranmış patatesleri ve taze fasulyeleri koyun. Bir gece önceden ıslatmış olduğunuz doğal mercimeği de bulgurla beraber tencereye ilave edin. Kaynadığını görünce ocağın altını kısın, 20 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerine kuru nane serpererek servis yapın.

