



TAZE FASULYE ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Zöldbab leves

1 soğan
1 biber
1 orta büyüklükte domates
Yarım kilo taze fasulye
1 havuç
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 bardak et suyu
1 çorba kaşığı un
1 küçük kutu krema
Yağ
Su

Taze fasulye ayıklanıp, uzunlanmasına ince ince kesilir, patates minik küpler halinde doğranır, maydanoz kesilir. Bir kaptan yağ kızdırılır, içine ince kıyılmış soğan, biber, domates atılır, bir kaç dakika kavrulur. Sonra su ilave edilir. Kaynayınca taze fasulye, havuç, maydanoz, patates ve ince kesilmiş dereotu konulur. Bütün malzemeler iyice yumuşayınca çorba, bir tavada yağda kavrulan unla biraz koyulaştırılır. Tabaklara, üzerine maydanoz serpilerek servis yapılır.

