



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE FASULYE ÇORBASI

500 gram taze fasulye (şeker)

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı yoğurt

1 adet soğan

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 adet domates

1 paket et suyu tableti

Krep için:

1 adet yumurta

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

Krep içine:

1 demet maydanoz

2 diş sarımsak

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tutam tuz

Fasulyeleri incecik doğrayıp, bol suda haşlayın. Suyunu süzdükten sonra, üzerine soğuk su ekleyip 15 dakika bekletin (rengini koruması için). Fasulyeleri sudan alıp, 4 su bardağı sıcak suda 15 dakika pişirin. Un ve yoğurdu birlikte çirpin. Süzgeçten geçirip fasulyeye ekleyin. Domatesin kabuklarını soyup doğrayın. Soğanı doğrayıp, sıvıyağda kavurun ve üzerine domatesleri ilave edin. 10 dakika birlikte pişirip fasulyeye karıştırın. Et suyu tabletini çorbaya katıp bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Krepleri hazırlamak için; süt, su, un ve tuzu bir kasede iyice çirpin. Hazırladığınız karışımı üçe bölün. Orta boy bir tavayı tereyağı ile yağlayıp, krep hamuru karışımını tavaya dökün. Arkalı önlü pişirin. Maydanoz ve sarımsağı incecik kıyın. Zeytinyağında 1-2 dakika kavurup, kreplerin üzerine paylaşın. Krepleri rulo haline getirip dilimleyin ve çorbayı bu dilimlerle süsleyerek servis yapın.

