



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

400 gr taze fasulye (Ayşekadın) (1 cm kalınlığında doğranmış)
1 su bardağı süzme yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı (1 çorba kaşığı çorbanın üzeri için ayrılacak)
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Tencerede tereyağı eritilir.

İnce doğranmış soğanlar tereyağında hafif kavrulur ve karışıma salça ilave edilir.

Doğranmış fasulyeler ilave edilerek ağır ateşte kavrulur.

Ayrı bir kabın içine yumurta, yoğurt, un, su katılarak çırpılır.

Pişen fasulyelerin üzerine yoğurtlu karışım yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir ve kaynayana kadar karıştırılır.

Kaynamaya başladıktan sonra 3-4 dakika daha pişirilir.

Çorba kasesi veya çorba tabağına servis edilip, üzerine eritilmiş ve kırmızı biber katılmış tereyağı gezdirilir.

Not: İstenirse kaynamaya başladıktan sonra sarımsak ezilerek çorbaya katılabilir.

