



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI

1 litre et suyu
2 yemek kaşığı un
250 gram taze fasulye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
3-4 dal dereotu

Taze fasulye ayıklanır ve bol suda yıkanır.
Tencereye 6 su bardağı su konur, yumuşayınca kadar haşlanır.
Haşlanan taze fasulye süzülür ve ince ince doğranır.
Diğer taraftan tencereye tereyağı konur ve eritilir.
Üzerine 2 yemek kaşığı un ilave edilip hafif pembeleşinceye kadar kavrulur.
Üzerine 1 litre et suyu ilave edilip çırpma teliyle hızlıca karıştırılır.
1 su bardağı yoğurt eklenir ve çırpmaya devam edilir.
Doğranmış fasulyeler ve tuz ilave edilir.
Kaynayınca kadar sürekli karıştırılır.
Kaynadıktan sonra 3 dakika kısık ateşte pişirilir.
Dereotu incecik kıyılarak çorbaya eklenir.
Sıcak olarak servis edilir.

