



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI

Domates 1 adet
Kesme şeker 1 adet
SuperFresh Soğan 1/2 paket
SuperFresh Taze Fasulye 1/2 paket
Un 2 çorba kaşığı
Yoğurt 300 gr
Yumurta sarısı 1 adet
Zeytinyağı 2 çorba kaşığı
Dereotu (üzeri için)

SuperFresh Doğranmış Tatlı Beyaz Soğanları zeytinyağında kavurun.
SuperFresh Taze Fasulyeleri ilave edip 2-3 dk. daha çevirin.
Küp doğranmış domates ve bir miktar su ekleyip fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin.
Yoğurt, un ve yumurta sarısını büyük bir kâsede çırpma teli ile karıştırın.
Çorbayı, yoğurtlu karışımın üzerine azar azar eklerken bir yandan da karıştırın.
Şekeri ilave edip tencereye geri boşaltın ve koyulaşınca kadar 3-4 dk daha orta ateşte pişirin.
Tuz, karabiber ilave ettiğimiz çorbayı, doğranmış dereotu ile süsleyip servis yapın.

