



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE ÇORBASI

500 gr taze fasulye
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı yoğurt
1 adet domates
1 adet yumurta

Fasulyeleri yıkadıktan sonra uçlarını kesip, kp küp doğrayıp, tencereye koyun. zerine domates rendeleyip, iki kaşıık tereyağı ve tuz ilave edip tencerenin kapağını rtn. Fasulyeleri ağır ağır, suyunu çekinceye dek kavurun ve daha sonra bir miktar su ilave edin. 25-30 dakika fasulyeler pişinceye dek kaynatın. Dięer yanda bir kapta yoğurt, un ve yumurtayı su ile ezip, kaynayan fasulyenin üzerine ağır ağır karıştıarak kökün. Topak olmamasına zen gösterin. On dakika kaynatıp, servis yapın.