



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE ÇORBASI

Yarım kilo taze fasulye
5 Su bardağı su
2 Çorba kasığı margarin
2 Çorba kasığı un
1 Su bardağı süt
1 Yumurta sarısı
Yarım limon suyu
1 Çay kasığı kırmızıbiber
1 Çorba kasığı tereyağı

Fasulyelerin kilçiklerini ayıklayıp, 1 santim genişliğinde küçük parçalar halinde doğrayın.
Bir tencereye alarak üzerine tuzlu sıcak su ilave edip, pisirin.
Margarini bir tavada eritip, unu pembelesinceye kadar kavurun.
Kavrulan una azar azar süt ekleyin ve topaklanmaması için sürekli karıştırın.
Karisim boza kıvamına gelince kısık ateşte bir taşım kaynatın.
Haslanmış fasulyeleri suyuyla birlikte unlu karışımına ilave edip, 2-3 dakika kaynatın.
Limon suyu ile yumurtayı çirparak terbiye hazırlayın.
Karisimi kaynayan çorbaya yavaş yavaş yedirin ve tencereyi atesten indirin.
Bir tavada tereyağını kırmızıbiberle kızdırarak çorbanın üzerine gezdirin.
Sıcak olarak servis yapın.