



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE ÇORBASI (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

250 gr. taze fasulye
3-4 yemek kaşığı un
4-5 yemek kaşığı ekşi yoğurt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 adet domates
½ bağ maydanoz
1 yumurta
Tuz

Fasulyeler yıkanıp ayıklanır. Küçük küçük doğranır. Tencereye 1 su bardağı et suyu ve 4 su bardağı su ilave edilir. Fasulyeler ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Un, yumurta, yoğurt çirpilir. Fasulyeler pişince kaynayan tencereye yavaş yavaş ilave edilir. Karıştırarak 1-2 taşım daha kaynatılır. Başka bir kaptaki tereyağı eritilir. İçine 1 adet domates rendelenir. Biraz pişirilir. Hazırlanan bu sos çorbaya ilave edilir ve karıştırılır. Üzerine doğranmış maydanoz ilave edilir ve kapağı kapatılır. Sıcak olarak servis yapılır.

