



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ FASULYE ÇORBASI

10 adet taze fasulye
1 adet sivri biber
2 adet domates
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğna
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
8 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
Terbiye için:
1 adet yumurta
1 adet limon
2 çorba kaşığı un

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İçine çok ince doğranmış fasulye ve biber katılır, 5 dakika kadar çevrilir. Sonra rende domates, tuz ve karabiber katılır. Domatesin rengi değişince sıcak su konur. Su kaynayınca bulgur atılır. Bu arada terbiye malzemesi çırpılır. İncecik çorbaya katılır. Bir taşım kaynatılır.