



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ KURU FASULYE ÇORBASI

### MALZEMELER

1.5 su bardağı kuru fasulye  
2 soğan  
2 çorba kaşığı margarin  
4 çorba kaşığı domates püresi  
8 su bardağı sıcak su  
Tuz, kuru nane, pulbiber  
Terbiyesi için:  
Yarım su bardağı süt kreması  
1 tatlı kaşığı hardal  
1 çorba kaşığı sirke  
1 çorba kaşığı un  
2 yumurta sarısı

### YAPILIŞ TARİFİ

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu değiştirip yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün. Fasulyenin yarısını ayırın. Kalan fasulyeleri robotta püre haline getirin. Hardal kremasını hazırlamak için; süt kreması, hardal, sirke, un, bir tutam tuz ve yumurta sarısını derin bir kaseye alın. Krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çirpin. Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Margarini tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Fasulye püresi, sıcak su, domates püresi ve ayırdığınız fasulyeleri ilave edip 10 dakika kısık ateşte pişirin. Çorba koyulaşmaya başlayınca hazırladığınız terbiyeyi ekleyerek karıştırın. 5 dakika daha pişirip ateşten alın. Servis kaselerine paylaşırıp nane ve pul biber serpin. Sıcak olarak servis yapın.