



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ TAZE FASULYE ÇORBASI

### Malzeme

- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 200 g Taze fasulye
- 2 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
- Yarım adet limonun suyu
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Taze fasulyeleri ayıklayıp, ince ince doğrayın.

Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine doğranmış taze fasulyeleri ilave edip, kavurun.

Daha sonra unu ekleyip, unun çiğ kokusu gidene kadar kavurun.

En son olarak içine et suyunu, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ekleyip, fasulyeler pişene kadar kaynatın.

Çorba kaynarken terbiyesi için küçük bir kâsede yoğurdu, yumurta sarısını ve limon suyunu bir çatal veya çırpıcı yardımı ile karıştırın.

Çorbayı ateşten indirmeden hemen önce içine karıştırarak terbiyeyi ilave edip, bir taşım kaynatın.

Pişen çorbayı servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.