



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOSKANA USULÜ FASULYE ÇORBASI

- 1 kavanoz Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye
- 1 adet patates
- 1 adet pırasa
- 1 kase kıyılmış lahana
- 1 adet kıyılmış kereviz sapı
- 1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı kıyılmış frenk soğanı
- 2 su bardağı sebze, tavuk suyu yada içme suyu
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kaya tuzu
- Çekme karabiber

Pırasayı pul pul doğrayın.

Patatesi soyup küp küp kesin.

Zeytinyağını tencereye koyun ve sarımsağı ilave edip altını açın.

Zeytinyağını yakmadan pırasa, patates ve kereviz sapını ekleyin.

Hepsini beraber 3 -5 dakika kavurun.

Üzerine Penguen Haşlanmış Kuru Fasulyeyi suyuyla beraber ilave edin.

Arzu ettiğiniz kadar tuz, karabiber ve 2 bardak suyu ilave edin.

Kaynattıktan sonra altını kısıp yaklaşık 20 dakika pişirin.

Son olarak maydanoz ve frenk soğanı ekleyip bir taşım daha kaynatıp servis edin.

Dilerseniz üzerine parmesan peyniri ekleyerek de servis edebilirsiniz.



