



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1.5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
200 gr. tavuk
1/2 demet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
6 su bardağı su
4 çorba kaşığı tereyağı
2 adet çarliston biber
2 çorba kaşığı domates salçası
2 adet domates
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Tavukları küp doğrayın, haşlayın ve suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın. Ayrı bir tencerede küp doğranmış kuru soğanı sıvı yağda kavurun, içine doğranmış biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Küçük doğranmış domatesleri de birlikte kavurun, tüm malzemeyi haşlanmış kuru fasulyenin suyu ile birlikte haşlanmış tavuğa ilave edin. Birlikte bir taşım kaynatın. Tereyağında pul biberi köpürtün ve çorba pişince üzerine dökün. İnce doğranmış taze soğan serperek servis yapın.