



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
200 gr. işkembe (arzu ederseniz çorba tavukla da yapılabilir)
150 gr. sucuk
Yarım demet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
6 su bardağı su
4 çorba kaşığı tereyağı

Kurufasulyeyi bir gece önceden ıslatın ve ertesi gün haşlayın, suyunu çorbada kullanmak üzere atmayın. İşkembeleri küp doğrayın, haşlayın ve suyunu çorbada kullanmak üzere atmayın. Aynı bir tencerede küp doğranmış kuru soğanı sıvı yağda kavurun, içine doğranmış biberleri ve salçayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Küçük doğranmış sucukları ekleyin ve soteleyin. Küp doğranmış domatesleri de birlikte kavurun, tüm malzemeyi haşlanmış kuru fasulyenin suyu ile birlikte haşlanmış işkembeye ilave edin. Birlikte bir taşım kaynatın. Çorba pişince üzerine tereyağında pul biberi köpürtün ve tencereye dökün. Servis yaparken ince doğranmış taze soğan serperek servis yapın.