



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SEBZE AŞI

- 1 adet kabak ve havuç
- 2 adet kırmızıbiber
- 3 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı tarhana
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- 3 dal kıyılmış maydanoz

Öncelikle soğuk suyun içine beş çorba kaşığı tarhanayı ekleyip karıştırın. Suda biraz çözülmesini bekleyin. Tencereye tereyağını, küp doğranmış sebzeleri, soğanı, haşlanmış fasulyeleri ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Tarhanalı suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. 10 dakika kadar pişince üzerine yoğurt ilave edin, bir taşım kaynatıp ocaktan alıp bekletin. Çorbanın üzeri için tereyağında pul biberi yakıp üzerine gezdirebilirsiniz.

