



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## AYŞEKADIN ÇORBASI



250 Gr. Ayşekadın fasulyesi  
2 Adet çarliston biberi  
1 Adet orta boy kuru soğan  
1 Adet orta boy domates  
1 Su bardağı süt  
1 Kahve fincanı ayçiçek yağı  
2 Çorba kaşığı un  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
1 Adet et suyu tableti  
5 Su bardağı su

- # Fasulye temizlenir, yıkanır, küçük parçalar halinde doğranır, domates soyulur, bir kaç parçaya kesilir, çarliston biberlerin tohumları çıkartılır, iri doğranır, kuru soğan soyulur 4 – 5 parçaya kesilir.
- # Hazırlanan malzemeler düdüklü tencereye ya da tencereye konur, üzerine 4 su bardağı su ve yarım tatlı kaşığı tuz konur.
- # Malzemeler normalden daha fazla pişirilir, ocaktan alınır.
- # Biraz soğuyan malzemeler, robottan geçirilerek, pürüzsüz bir hal alması sağlanır.
- # Başka bir tencerede sıvıyağ ve un kavrulur.
- # Un pembe renk alınca, üzerine hazırlanan fasulyeli karışım eklenir. (ocak orta ateşte tutulur.)
- # Karışımın üzerine 1 su bardağı sıcak su, 1 su bardağı sıcak süt, et suyu tableti ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenir.
- # Bütün malzemeler birlikte bir taşım kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak çukur servis tabağında servise sunulur.

**Not: Eğer robot yoksa, malzemeler çok ince doğranır, haşlanır. Diğer işlemler aynı şekilde yapılır.**