



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

KURU ÇORBASI



- 1 Su bardağı kuru fasulye
- Yarım su bardağı kuru barbunya
- 2 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Adet orta boy havuç
- 1 Adet orta boy patates
- 1 Adet defne yaprağı
- 2 Diş sarımsak
- 9 Çorba kaşığı sıvıyağ
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Yarım tatlı kaşığı kimyon
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Su bardağı yoğurt
- 10 Su bardağı su ya da etsuyu

- # Kuru fasulye ve kuru barbunya bir gece önceden ayıklanır, yıkanır, birlikte 5 su bardağı temiz suya ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte, yumuşayana kadar kaynatılır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Soğan şeffaflaşınca ince kıyılmış sarımsak ve rendelenmiş havuç katılır, 5 dakika kadar kavrulur.
- # Üzerine kuşbaşı doğranmış patates ilave edilir, yarım pişirilir.
- # Daha sonra haşlanmış kuru fasulye ve kuru barbunya suyu ile birlikte karışıma katılır.
- # Karışıma karabiber, kırmızı pul biber, kimyon, tuz ve defne yaprağı eklenir, 20 dakika kaynatılır.
- # Çorbanın içinden defne yaprağı alınır, robottan geçirilir. Pürüz kalmışsa kalın delikli süzgeçten süzülür.
- # Tekrar tencereye konur, üzerine 5 su bardağı su eklenir, orta ateşte ısınca çırpılmış yoğurt atılır, yoğurdun kesilmemesi için kaynayana kadar sürekli karıştırılır.
- # Kaynayınca kısık ateşe alınır, 10 dakika daha pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu çorba Meksika'nın yöresel çorbasıdır. Barbunya yerine yöreye has siyah kuru fasulye kullanılır.