# 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 ısınınca 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 ısınınca 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.