

Mas Fasulye Corbasi

Malzemeler

1 cay bardagi siyah renkli mas fasulyesi (kara fasulye)

1 cay bardagi kuru borulce (karnikara)

1/2 cay bardagi yesil mercimek (olmasa da olur)

1 /2 cay bardagi pirinc

100-150 gr. kiyma ya da kavurma

1 adet kuru sogan

1-2 yemek kasigi sivi yag

tuz

Uzerine;

1 yemek kasigi tereyagi

1/2 yemek kasigi domates salcasi

bir tutam kuru reyhan

Yapilisi

Kucuk kucuk kiyilmis soganlari sivi yagda pembelesinceye kadar kavrulur. Kiyma eklenip suyunu birakip cekinceye kadar kavurmaya devam edilir. Uzerine yeterince su eklenir.

Fasulye ve borulce ayiklanip yikanir ve tencereye eklenerek pismeye birakilir. (Fasulyeler onceden haslanip sulari dokulmeyecek!) Yumusamaya baslayinca yikanmis pirinc ve yesil mercimek de tencereye koyulur, tuzu atilir. Iyice pisip corba kivamini aldiginda bir tavada tereyagi eritilir, salca ve kuru reyhan eklenip karistirilir ve corbanin uzerine gezdirilir. Sicak olarak servis yapilir.

Fasulyeler piserken, fasulyelerin renginden dolayi suyu oldukca koyu bir renk oluyor. Suyu kesinlikle dokmeyin, bu corbanin ozelligi, kara corba olmasi. ellerimize saglik