Urve (fasulye) çorbası (Yusufeli)

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Taze fasulye 11¾ su bardağı
60 g	Soğan ½ adet
10 g	Tereyağı ¾ yemek kaşığı
10 g	Ayçiçek yağı ¾ yemek kaşığı
6 g	Buğday unu
12 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
1 g	Reyhan
1 kg	Su 5 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayıp tereyağı ve sıvı yağda kavurun.
2. Bir litre su ekleyin.
3. Fasulyeyi yaklaşık 1 cm'lik parçalara doğrayıp ilave edin.
4. Unu soğuk suyla açıp çorbaya katın, yaklaşık 15 dakika pişirin.
   15 dk
5. Çorba koyulaşınca tuz ve reyhanı ekleyin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Varol, Ö., Ulema, Ş., Türk Mutfağının Geleneksel Çorbaları: Yusufeli Örneği (2025)
tatname.com/tr/tarif/urve-fasulye-corbasi-yusufeli-corbalari-varol-ulema-2025