

Bessara

Toplam 45 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Bessara, kuru baklanı zeytinyağı ve kimyonla pürüzsüzleştirildiği, Fas mutfağında hem çorba hem dip olarak tüketilen mütevazı ama derin bir tabaktır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru iç bakla
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Baklayı 1 kaynar suda 10 dakika haşlayın.
2. Baklayı 30 dakika haşlayın.
3. Kimyon ve zeytinyağı ile çekip servis edin.

PÜF NOKTASI

Baklayı tamamen ezmeden önce 2 dakika daha kaynatmak pürenin daha ipeksi olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı ve kimyon serpip servis edin.