

Bessara Kış Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 5/10

Bessara kış çorbası kuru bakla, kimyon ve zeytinyağıyla kaynatılarak yoğun, sıcak Fas sokakları göz kırıltan bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kuru iç bakla
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Baklayı suyla 20 dakika haşlayın.
- Baharat ve sarımsak ekleyin.
- Çorbayı blenderdan geçirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru baklayı iyi ezmek çorbanı pürüzsüz ve kadifemsi dokusunu belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip kimyon serperek sıcakta kasede sunun.