

Bissara

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~215 kcal

Açılış 5/10

Fas'ta sabahları da içilen bissara, bakla püresinin kimyon ve zeytinyağıyla kalın çorba gibi sunulan halidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru bakla içi
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Baklayı 4 su bardağı suda sarımsakla 30 dakika haşlayın.
2. Kimyon ekleyip blenderla pürüzsüz hale getirin.
3. Kaselelere alı zeytinyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Baklayı tamamen yumuşatıp pürüzsüz doku bissara için belirleyicidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip kimyon serperek ekmekle servis edin.