

# Caldo de Feijao

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 6/10

Brezilya fasulye çorbası caldo de feijao, koyu yapısıyla tutsülü dokunuşuyla küçük kâsede bile doyurucu gelir.

## Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış siyah fasulye
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Soğan ve sarımsağı yağda 4 dakika çevirin.
2. Fasulyeyi ve 2 su bardağı suyunu ekleyip 15 dakika kaynatın.
3. Karşımaya ekleyip tekrar tencereye dökün.

### PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kısmını blenderdan geçirip bir kısmını bütün bırakarak daha iyi olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince kıyılmış yeşil soğan serperek servis edin.