

Fasolada Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 6/10

Fasolada çorbası beyaz fasulyeyi havuç ve domatesle buluşturarak sakın, doyurucu ve zeytinyağlı bir tencere çorbası olur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Beyaz fasulye
- 1 adet Havuç
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Beyaz fasulyeyi önceden 1 saat yumuşayana kadar 20 dakika haşlayın.
2. Havucu küçük doğrayıp domateslerle birlikte tencereye ekleyin.
3. Zeytinyağı ve suyu ilave edip çorbayı kaynatın.
4. Sebzeler yumuşayana kadar 20 dakika daha pişirin.
5. Tadın ve gerekirse tuz ekleyin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi bir gece bekletmek çorbada temiz ve eşit bir pişme sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanında köy ekmeği ve birkaç zeytin bulundurun.