

# Fasulye Turşulu Çavdar Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 6/10

Ordu fasulye turşulu çavdar çorbası turşu fasulyeyi çavdar ve soğanla kaynatarak ekşiliği canlılığı ve kışa bir Karadeniz çorbası sunar.

## Malzemeler

- 250 gr Fasulye turşusu
- 0.8 su bardağı Çavdar yarma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Çavdar ve suyu ekleyip pişirin.
3. Turşu fasulyeyi ekleyip 10 dakika daha kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Turşu fasulyeyi son bölümde eklemek çorbanın diriliğini ve ekşiliğini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayla kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.

## Alerjenler

Gluten