

Fasulyeli Melocan Çorbası

Toplam 34 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Kolay ~176 kcal

Ordu usulü fasulyeli melocan çorbası yabani melocan kuru fasulye ve soğanla buluşturarak yumuşak, toprak kıvamına uygun bir çorba kurar.

Malzemeler

- 150 gr Melocan otu
- 1.5 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Melocan otunu ayıklayıp soğanla birlikte doğrayın.
- Soğan tencerede kısaca soteleyip suyu ekleyin.
- Melocan ve haşlanmış fasulyeyi tencereye alın.
- Çorbayı orta ateşte 18-20 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Melocan son bölümde eklemek rengini ve diri dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis ederken, yanından taze ekmeği dilimleriyle sofraya çıkarın.