

# Fasulyeli Mısır Yarması Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Ordu usulü fasulyeli mısır yarması çorbası haşlanmış kuru fasulyeyi mısır yarmasıyla bir araya getirerek koyu, sade ve kış günlerine uygun bir tencere kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 0.8 su bardağı Mısır yarması
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

## Yapılışı

1. Soğan tencerede 4 dakika çevirerek hafifçe yumuşatın.
2. Mısır yarması ve suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
3. Mısır yarması şişene kadar 12 dakika pişirin.
4. Haşlanmış kuru fasulyeyi tencereye katıp 10 dakika daha kaynatın.
5. Nane serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır yarması önceden 1 saat maldaha pürüzsüz bir kıvam verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorba tencerenin kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.