

# Jókai Bableves

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~267 kcal

Açılış 16/10

Macar fasulye çorbası Jókai bableves, paprika ve sebzeyle koyu ama kaşıkla içilen bir kış çorbasıdır.

## Malzemeler

- 400 gr Haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Tatlı kırımları
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Yağ

## Yapılış

1. Soğan yağda 4 dakika çevirip kırımları ekleyin.
2. Sebzeleri ve fasulyeyi ekleyip 25 dakika pişirin.
3. Tuzunu ayarlayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi çok ezmeden pişirin; çorbanın gövdesi sebzeden gelsin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında köy ekmeğiyle servis edin.