

Paprikalı Fasulye Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Macar usulü paprikalı fasulye çorbası fasulyeyi kırmızı biber ve soğanla buluşturarak tok, sıcak ve derin aromalı bir çorba kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 1 yemek kaşığı Tatl kırmızı biber
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğanı tatl kırmızı biber öncesi tencerede 2-3 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
2. Haşlanmış kuru fasulye ve Soğan malzemelerini tencereye ekleyin.
3. Haşlanmış kuru fasulye ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
4. Haşlanmış kuru fasulye iyice yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Çorbayı kaselelere paylaşın. Tatl kırmızı biber ile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda kızartarak çorbada daha yoğun bir renk oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakken, üstüne maydanoz serpip ekşi krema ekleyin.