

Red Bean Soup

Toplam 55 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 3/10

Red bean soup, kırmızı fasulyeyi hafif tatlı bir suda pişirerek Çin mutfağında sık kullanılan bir tatlı çorba sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı fasulye
- 5 su bardağı su
- 0.5 su bardağı şeker
- 1 şerit Portakal kabuğu

Yapılış

- Kırmızı fasulyeyi bir gece suda bekletin.
- Fasulyeyi su ve portakal kabuğuyla tencereye alıp kaynatın.
- Fasulye yumuşayana kadar 60-75 dakika pişirin.
- Şekeri ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
- Tatlı çorbayı 111'de da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi önceden 1 saat daha düzgün açılması gerekir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlı çorbayı, üstüne portakal kabuğu serpip kasede sunun.