

Siyah Fasulye Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Siyah fasulye çorbası siyah fasulyeyi soğan ve kimyonla buluşturarak koyu, tok ve Küba usulü bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan küçük doğrayıp tencerede 4 dakika yumuşatın.
2. Haşlanmış siyah fasulye, kimyon ve suyu tencereye ekleyin.
3. Çorba 15 dakika kaynatıp aromaların birleşmesini sağlayın.
4. İsterseniz fasulyenin bir kısmını ezerek kıvımlandırın.
5. Çorba sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyenin yarısını ezerek çorbada koyu ama dengeli bir gövde sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zeytin yağı veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.