

# Sopa de Frijoles Negros

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 6/10

Sopa de frijoles negros, siyah fasulyeyi kimyon ve biberle pişirerek yoğun, topraksı ve rahatlatıcı bir Küba çorbası hazırlar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Soğan ve yeşil biberi küçük doğrayın.
2. Sebzeleri tencerede 5 dakika yumuşatın kimyonu ekleyin.
3. Haşlanmış siyah fasulye ve suyu ilave edip kaynatın.
4. Çorbayı 15 dakika pişirip hafif koyulaştırın.
5. Sopa de frijoles negros'u sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kışın yemek çorbaya krema eklemekten gövde kazandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kızartma veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.