

# Yayla Fasulyeli Gulyas Çorbası

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 6/10

Yayla fasulyeli gulyas çorbası beyaz fasulyeyi paprika ve sebzeyle kaynatarak Macaristan usulü tok bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış beyaz fasulye
- 1 yemek kaşığı Paprika
- 1 adet Soğan
- 2 adet Patates
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Soğan tencerede 5 dakika çevirin, baharatları ekleyin.
2. Fasulyeyi ve sıvı tencereye alıp kaynatın.
3. Fasulye iyice yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin.
4. Çorbanın kıvamını kontrol edip birkaç dakika daha dinlendirin.
5. Servis edin.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı su eklemeden önce eklemek daha derin aroma verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Taze doğranmış dereotu ve bir damla zeytinyağıyla sunum kurun, yanına eklemek ilüştürün.