

Bissara

Toplam 75 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~215 kcal

Açılış 5/10

Fas'ta sabahları da içilen bissara, bakla püresinin kimyon ve zeytinyağıyla kalın çorba gibi sunulan halidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru bakla içi
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kuru bakla içini yıkayıp sarımsakla birlikte tencereye alın.
2. 4 su bardağı su ekleyip 30 dakika bakla dağılan kadar haşlayın.
3. Kimyonu ekleyip blenderla pürüzsüz hale getirin.
4. Çorbayı 3 dakika karıştırarak sıyoğun püre dibe tutmasını.
5. Kaselelere alıp zeytinyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Baklayı tamamen yumuşatıp pürüzsüz doku bissara için belirleyicidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip kimyon serpererek ekmekle servis edin.

Alerjenler

Gluten