

Black Bean Soup

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

5 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 6/10

Siyah fasulye, kimyon ve biberle kurulan bu Küba çorbası uzun pişmeden bile derin bir gövde yakalar.

Malzemeler

- 600 gr Haşlanmış siyah fasulye
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 litre Sebze suyu
- 1 tatlı kaşık Tuz

Yapılış

1. Soğan ve sarımsak tencerede 6 dakika yumuşayana kadar soteleyin.
2. Süzülmüş siyah fasulye ve sebze suyunu ekleyin.
3. Çorbayı 30 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Karşılıklı olarak birini ezin, böylece çorba doğal kıvamına ulaşsın.
5. Tuzu ayarlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kısmını ezerek çorbaya krema eklemekten kaçınarak koyulaştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne lime ve ince kıyılmış kişniş ekleyerek servis edin.