

# Caldo de Feijao

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 6/10

Brezilya fasulye çorbası caldo de feijao, koyu yapısıyla tutsülü dokunuşuyla küçük kâsede bile doyurucu gelir.

## Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış siyah fasulye
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

## Yapılışı

1. Soğan ve sarımsak zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Süzülmüş siyah fasulye ve 2 su bardağı suyunu ekleyin.
3. Karşılıklı 15 dakika kısık ateşte kaynatın.
4. Çorbanın yarısını blenderdan geçirip tencereye dökün, kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
5. Limonla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kısmını blenderdan geçirip bir kısmını bütün bırakarak daha iyi olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince kıyılmış soğan serperek servis edin.