

Domatesli Beyaz Fasulye Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 6/10

İspanya usulü domatesli beyaz fasulye çorbası beyaz fasulyeyi domates ve sarımsakla oluşturarak koyu, sıcak bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış beyaz fasulye
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 2 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. 2 diş sarımsağı ince kıyıp, su bardağı pişmiş beyaz fasulyeyi süzün.
2. Sarımsağı 1 yemek kaşığı yağda orta ateşte 1 dakika çevirin.
3. 1.5 su bardağı domates rendesini ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Fasulye ve 4 su bardağı suyu ekleyip 15 dakika kaynatın.
5. Bir kepçe fasulyeyi ezip geri karıştırıp böylece çorba un eklemeden koyulaştır.

PÜF NOKTASI

Bir kepçe fasulyeyi ezmek çorbada daha bağli bir kıvam oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli beyaz fasulye çorbasını derin kaseye alıp fasulyeleri kırım tavanın üstünde bırakın.

Alerjenler

Gluten