

Fasolada

Toplam 47 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 6/10

Fasolada, kuru fasulyeyi domates ve zeytinyağıyla kaynatarak sade ama güçlü bir Yunan çorbası yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- 1 havucu küçük küp doğrayın 2 su bardağı pişmiş fasulyeyi süzün.
- Havucu 2 yemek kaşığı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
- 1 su bardağı domates püresini ekleyip 5 dakika kaynatın.
- Fasulye ve 3 su bardağı suyu katıp 25 dakika pişirin.
- Bir kepçe fasulyeyi ezin, böylece fasolada kreması oluşsın.
- Zeytinyağı gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kılın haşlama ile çorbada daha eşit yumuşatabilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin, yanında zencefil eklemekle servis edin.