

Fasulye Turşulu Çavdar Çorbası

Toplam 49 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 39 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 6/10

Ordu fasulye turşulu çavdar çorbası turşu fasulyeyi çavdar ve soğanla kaynatarak ekşiliği canlı şulu ve kırsal bir Karadeniz çorbası sunar.

Malzemeler

- 250 gr Fasulye turşusu
- 0.8 su bardağı Çavdar yarma
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. 0.75 su bardağı çavdar yarmasını 10 dakika sıcak suda bekletin.
2. 1 soğanı 1 yemek kaşığı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Çavdar ve 5 su bardağı suyu ekleyip 25 dakika pişirin.
4. 250 gr fasulye turşusunu sudan geçirip iri doğrayın.
5. Turşuyu son 10 dakikada ekleyip kaynatın ekşi tadı kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Turşu fasulyeyi son bölümde eklemek çorbanın diriliğini ve ekşiliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Fasulye turşulu çavdar çorbasını sıcak kaseye alıp turşu parçalarını yüzeyde bırakın.

Alerjenler

Gluten