

Fasulyeli Melocan Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 6/10

Ordu usulü fasulyeli melocan çorbası yabani melocan kuru fasulye ve soğanla buluşturarak yumuşak, topraklı ve kıvılcıklı uygun bir çorba kurar.

Malzemeler

- 150 gr Melocan otu
- 1.5 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- 150 gr melocanı 1 klayı doğrayıp fasulyeyi süzün.
- 1 soğanı 1 brta ateşte 4 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
- 5 su bardağı su ve 1.5 su bardağı fasulyeyi ekleyip 12 dakika kaynatın.
- Melocanı ekleyip 16 dakika pişirin.
- Ot dokusu dağılmasın diye çorbayı 5 dakika kapalı bekletin.

PÜF NOKTASI

Melocan son bölümde eklemek rengini ve diri dokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanından 1 sarmale dilimleriyle sofraya çıkarın.