

# Fasulyeli Mısır Yarması Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Ordu usulü fasulyeli mısır yarması çorbası haşlanmış kuru fasulyeyi mısır yarmasıyla bir araya getirerek koyu, sade ve kış günlerine uygun bir tencere kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 0.8 su bardağı mısır yarması
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı su
- 0.5 çay kaşığı nane

## Yapılışı

- 0.75 su bardağı mısır yarması 10 dk kaynatın.
- 1 soğan tencerede orta ateşte 4 dakika çevirin.
- Mısır yarması ve 5 su bardağı suyu ekleyip 18 dakika kaynatın.
- 1 su bardağı pişmiş fasulyeyi ekleyip 10 dakika pişirin.
- Yarım çay kaşığı naneyi ekleyin ve 5 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Mısır yarması önceden 1 saat maldaha pürüzsüz bir kıvam verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Fasulyeli mısır yarması çorbasını sıcak kaseye alıp fasulye tanelerini yüzeyde bırakın.