

Mendekli Fasulye Aş1

Toplam 545 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 56 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açlık bar 6/10

Mendekli fasulye aş1 Giresun mutfağından mendek otu, kuru fasulye, pirinç, mısır, et suyu ve tereyağlı soğanla pişen koyu çorbadır.

Malzemeler

- 1 baş Mendek otu
- 1 su bardağı Kuru fasulye
- 0.5 çay bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Mısır
- 2 su bardağı Et suyu
- 6 su bardağı Su
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Kuru fasulyeyi 8 saat suda bekletin.
- Fasulyeyi temiz suyla 30 dakika haşlayıp süzün.
- Su ve et suyunu tencerede kaynatıp doğranmış mendek otunu ekleyin.
- Haşlanmış fasulye ve pirinci tencereye alıp 2 dakika pişirin.
- Mısırınunu aşın ince akıtarak ekleyin ve 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Kuru soğanı tereyağıyla 6 dakika pembeleştirin, pul biber ve tuzla aşın katın.

PÜF NOKTASI

Mısırınunu azar azar serpmek aşın topaklanmadan koyulaşmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli soğan yağ kızdırıp mısır ekmeğiyle sıcak sunun.

Alerjenler

Süt

