

# Jókai Bableves

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

4 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 17/10

Mór Jókai'den adın gelen Macar fasulye çorbası pinto fasulye, paprika sebze tabanı ve sucukla pişer; ekşi krema ile finlenir, csipetke (yumurtalı küçük hamur parçaları) garnitürdür. Klasik tarif füme domuz iledir, bu uyarlamada sucuk kullanılır.

## Malzemeler

- 400 gr Haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Tatlı kırmızı biber
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 150 gr Sucuk (dilimlenmiş)
- 1 adet Maydanoz kökü
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Ekşi krema
- 1 adet Yumurta (csipetke için)
- 0.5 su bardağı Un (csipetke için)
- 1 tutam Maydanoz

## Yapılış

1. Soğanı sarımsağı ince doğrayın. Havuç, maydanoz kökü ve patatesi küp doğrayın. Sucuğu dilimleyin.
2. Tencerede sıyağı ve soğanı 4 dakika çevirin, sarımsak ve sucuğu ekleyip 2 dakika daha pişirin.
3. Ocağı kısın. Tatlı kırmızı biberi (paprika) ekleyip 20 saniye karıştırın. Yanmaması için hemen domates salçası ve havucu ekleyin.
4. Patates, defne yaprağı fasulye ve 1.5 litre sıcak suyu ekleyin. Kaynayınca kısık ateşte 25 dakika pişirin.
5. Csipetke için yumurta, un ve bir tutam tuzu yoğurun. Sert hamurdan tıncak büyüklüğünde parçalar koparıp çorbaya atın. 5 dakika pişirin.
6. Küçük kapta unu ekşi kremayla pürüzsüz olana dek karıştırın. Bir kepçe sıcak çorbayla temperleyip tencereye ekleyin, 2 dakika kaynatın.
7. Tuzu kontrol edin, maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi çok ezmeden pişirin; çorbanın gövdesi sebzeden gelsin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında köy ekmeğiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta