

# Kapros Zöldbabfőzelék

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 5/10

Kapros zöldbabfőzelék, taze fasulyeyi dereotlu sosla pişirerek yumuşak, sütlü ve sade bir Macar sebze yemeği sunar.

## Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 0.8 su bardağı Krema
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Başlangıç olarak fasulyeyi doğrayıp 2 dakika haşlayın.
2. Krema ve unu çirpin.
3. Tenceresinde sıvı yağ ve malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
4. Sosu ve dereotunu fasulyeye ekleyip kısık pişirin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
6. Servisinde üstüne taze ot veya kızıldağ gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Dereotunu sonda eklemek aromayı korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanında sos veya köfte sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt