

# Paprikalı Fasulye Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 6/10

Macar usulü paprikalı fasulye çorbası fasulyeyi kırmızı biber ve soğanla buluşturarak tok, sıcak ve derin aromalı bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 1 yemek kaşığı Tatlı kırmızı biber
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Soğan doğrayıp haşlanmış fasulyeyi süzün.
2. Soğan tırta ateşte 4 dakika çevirin, çiğ kokusu kalmasın.
3. Paprikayı ekleyip 30 saniye karıştırırsa acılıdır.
4. Fasulye ve suyu katıp 2 dakika pişirin.
5. Çorbayı sıcak servis edin, gerekirse tuzunu son anda ayarlayın.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda kızartmak çorbada daha yoğun bir renk oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üstüne maydanoz ve biraz paprika serpin.