

# Red Bean Soup

Toplam 95 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 3/10

Red bean soup, kırmızı fasulyeyi hafif tatlı bir suda pişirerek Çin mutfağında sık kullanılan bir tatlı çorba sunar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı fasulye
- 5 su bardağı su
- 0.5 su bardağı şeker
- 1 şerit Portakal kabuğu

## Yapılış

- Fasulyeyi yavaş kaynatma tencereye suyla alın.
- Fasulyeyi 40 dakika kısık ateşte pişirin.
- Taneleri kaşıkla ezin, çorba koyulaşsın diye.
- Şeker ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
- Tatlıyı 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi önceden 1 saat daha düzgün açılmaları için bekletin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı tencerenin, üstüne portakal kabuğu serpip kasede sunun.