

# Siyah Fasulyeli Balkabağ Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 6/10

Brezilya'nın gündelik fasulye sofralarında (feijão com abóbora) esinlenen bu çorba, siyah fasulyeyi balkabağıyla birleştirir. Soğan-sarımsak-kimyonsofritosu ve defne yaprağıyla derinlik kazandıran taze kişniş ve limon damlasıyla bitirilir.

## Malzemeler

- 500 gr Balkabağı
- 1.5 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 su bardağı Su
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Tane kimyon (kavurma için)
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tütsülü tatlı paprika
- 0.3 demet Taze kişniş (servis)

## Yapılış

1. Geniş tencerede zeytinyağına soğanı 5 dakika hafif kızarana kadar kavurun.
2. Sarımsak, kimyon, paprika ve defne yaprağını ekleyip 1 dakika daha çevirin, baharatlar tava kokusu salsın.
3. Küçük küp doğranmış balkabağı ekleyip 3 dakika sotelendirin.
4. Suyu (veya sebze suyunu) ilave edip kaynatın. Ateşi alıp 15 dakika balkabağı yumuşayana kadar pişirin.
5. Haşlanmış siyah fasulyeyi suyuyla birlikte ekleyip 10 dakika daha kaynatın. Tuz ve karabiberi şimdi katın. Bir kepçe karabiber, blender ya da el blenderiyle ezip tencereye geri katın. Kıyma kremamsı parçalar kalsın.
6. Defneyi çıkarıp taze kişnişle süsleyip lime dilimiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Smoked paprika (tütsülü paprika) Brezilya'nın hafif tütsü notası standart paprika atlamayın. Bir kepçe ezilen karabiber çorbaya kremamsı dokuyu kazandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kasede taze kişniş ve lime dilimiyle servis edin; yanında pirinç-fasulye veya farofa.