

# Sopa de Frijoles Negros

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 6/10

Sopa de frijoles negros, siyah fasulyeyi kimyon ve biberle pişirerek yoğun, topraksı ve rahatlatıcı bir Küba çorbası hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yeşil biber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak

## Yapılış

1. Siyah fasulyeyi süzün, soğan ve biberi küçük doğrayın ölçü şaşmasın.
2. Soğan ve biberi orta ateşte 5 dakika pişirin.
3. Fasulye ve suyu ekleyin.
4. Çorbayı 18 dakika kaynatın.
5. Fasulyenin bir kısmını, böylece koyu Küba tarzı gövde oluşur.
6. Lime ve kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kısmını yemek çorbaya krema eklemeden gövde kazandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, lime ve taze kişnişle servis edin.