

Yayla Fasulyeli Gulyas Çorbası

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 6/10

Yayla fasulyeli gulyas çorbası beyaz fasulyeyi paprika ve sebzeyle kaynatarak Macaristan usulü tok bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış beyaz fasulye
- 1 yemek kaşığı Paprika
- 1 adet Soğan
- 2 adet Patates
- 5 su bardağı Su
- 1 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Maydanoz

Yapılış

- 1 soğan ve 1 havucu 2 yemek kaşığı yağda 6 dakika soteleyin.
- Paprikayı ekleyip 30 saniye çevirin, kızgın yağda uzun kalmasını sağlayın.
- Patates, fasulye ve 5 su bardağı suyu ekleyip 18 dakika pişirin.
- Yoğurdu sıcak suyla 110°C'ye ekleyin, yayla dokusu kesilmesin.
- Kıstırılmış 4 dakika sıcak maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı bu eklemeden kızdırmak daha derin aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis kasesine boşaltıp üzerine kızdırılmış tereyağ ve nane gezdirin, yanına ekmek koyun.

Alerjenler

Süt