

Kabaklı Maş Fasulyesi Çorbası

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru maş fasulyesi
- 2 kabak
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 5 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

1. Maş fasulyesini pişirmeye başlayın:

- Maş fasulyesini ayıklayıp yıkayın. Soğanı küçük doğrayın, havucu ve kabağı küp kesin. Zeytinyağında soğanı yumuşatın; fasulyeyi ve sıcak sebze suyunu ekleyin.

2. Fasulyeyi yumuşatın:

- Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve maş fasulyesini yaklaşık 20 dakika pişirin. Havuçları ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

3. Kabağı ekleyin:

- Kabağı tencereye katın; fasulyeler yumuşayıp kabak dağılmadan pişene kadar 10-12 dakika daha kaynatın. Fasulyeler hâlâ sertse sıcak su ekleyip pişirmeyi uzatın.

4. Limonla tamamlayın:

- Tuz ve karabiberi ayarlayın. Fasulyeler tamamen yumuşadıktan sonra limon suyunu ekleyip karıştırın; gerekirse sıcak suyla kıvamı açın.

>> **İpucu:** Maş fasulyesi önceden ıslatılmadıysa pişme süresi uzayabilir; limonu fasulyeler yumuşadıktan sonra ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı