



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Maş Fasulyesi Çorbası



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı maş fasulyesi
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 6 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sıtlı veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Limon suyu ve kıyılmış maydanozla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Fasulyeyi hazırlayın:

- Maş fasulyesini yıkayıp 15 dakika sıcak suda bekletin.
-

2. Sebzeleri kavurun:

- Soğan ve havucu zeytinyağında yumuşatıp salçayı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Çorbayı pişirin:

- Domates, maş fasulyesi ve sıcak suyu katıp fasulyeler yumuşayana kadar kaynatın.
-

4. Lezzeti tamamlayın:

- Kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip kısa süre dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Maş fasulyesini önceden sıcak suda bekletmek pişme süresini kısaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı