

Pırasalı Beyaz Fasulye Çorbası

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 pırasa
- 1 havuç
- 1 küçük patates
- 1,5 su bardağı haşlanmış beyaz fasulye
- 5 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz

Yapılışı:

1. Sebzeleri doğrayın:

- Pırasaları uzunlamasına yarıp aralarını iyice yıkayın; beyaz ve açık yeşil kısımlarını ince dilimleyin. Havuç ile patatesi küçük küp kesin.

2. Sebzeleri pişirin:

- Zeytinyağında pırasayı 3-4 dakika yumuşatın. Havuç, patates ve sebze suyunu ekleyin. Kaynadıktan sonra patatesler yumuşayana kadar 18-20 dakika kısık ateşte pişirin.

3. Fasulyeyi ekleyin:

- Haşlanmış beyaz fasulyeleri ve kekiği tencereye katın; 8-10 dakika daha pişirin. Fasulyelerin bir kısmını kaşığın tersiyle ezerek çorbaya karıştırın.

4. Tatlandırıp servis edin:

- Tuzu ayarlayın. Çorbayı taneli bırakabilir veya kısa süre blenderdan geçirerek pürüzsüzleştirebilirsiniz; tamamen çekerseniz rengi ve dokusu değişir.

>> **İpucu:** Fasulyenin bir kısmını ezmek, un eklemeden çorbayı koyulaştırır.

Kiraz'ın Mutfağı