

Zeytinyağlı Taze Fasulye Çorbası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 300 gr taze fasulye (doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet orta boy havuç (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- İsteğe bağlı: 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Zeytinyağını tencerede ısıtın, soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar kavurun.
- Rendelenmiş havucu ekleyip birkaç dakika daha soteleyin.

2. Fasulyeyi Ekleyin:

- Doğranmış fasulyeleri ekleyin ve 5 dakika kadar kavurun.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu, tuz ve karabiberi ekleyin. Kapağını kapatarak 25 dakika pişirin.

4. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- İsteğe bağlı olarak birkaç damla limon suyu ekleyin ve sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Üzerine ince kıyılmış dereotu veya nane serperek taze bir aroma katabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı