

# 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