

Zeytinyağlı Taze Fasulye Çorbası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g taze fasulye, ayıklanıp doğranmış
- 1 adet kuru soğan, ince doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 orta boy havuç, rendelenmiş
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- İsteğe bağlı 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Sebzeleri kavurun:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Sarımsağı ve rendelenmiş havucu ekleyip 2-3 dakika çevirin.

2. Fasulyeyi ekleyin:

- Doğranmış taze fasulyeleri tencereye alıp 2 dakika kavurun.

3. Fasulyeleri pişirin:

- Sebze suyunu, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynayınca kapağı kapatıp ateşi kısın; fasulyeler kolayca ezilecek kadar yumuşayana dek 18-20 dakika pişirin.

4. Çorbayı tamamlayın:

- Çorbayı blenderdan pürüzsüz hale getirin. Kıvamı koyuysa sıcak su ekleyin; kullanıyorsanız limon suyunu ocaktan aldıktan sonra karıştırın.

>> **İpucu:** Fasulyeleri birbirine yakın büyüklükte doğrayın; böylece tencerede aynı sürede yumuşarlar.

Kiraz'ın Mutfağı