DOMATES SOSLU ÇORBA

1 Su Bardağı Kuru Fasulye
1 Çay Kaşığı Tuz
15 Adet Taze Fasulye
1 Adet Havuç
1 Adet Kabak
1 Çay Kaşığı Karabiber
8 Çorba Kaşığı Arpa Şehriye
Sos İçin:
1 Adet Domates
3 Diş Sarmısak
2 Çorba Kaşığı Taze Fesleğen Yaprağı
4 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Ön hazırlık plarak 1 su bardağı kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın. Süzüp büyük bir tencereye aktarın. Üzerini birkaç parmak geçecek kadar soğuk su ekleyin. Hızlı ateşte yarım saat kaynatın ve süzün. Aynı tencereye 6-8 bardak sıcak su ekleyip yumuşamış kuru fasulyeyi, ayıklanmış ve küçük parçalar halinde kesilmiş taze fasulyeleri, havucu, kabağı ekleyin. Tuzunu ayarlayın. 1 çay kaşığı karabiberi ilave edin. Arpa şehriyeyi ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşin üzerinden alın. Sosu hazırlamak için kabuğu soyulmuş domatesi, sarmısağı, fesleğen yaprağını ve rendelenmiş kaşar peynirini blendıra aktarın. Blendırı çalıştırmaya başladığınızda zeytinyağını azar azar ekleyin. Çorbayı servis yapacağınız bir kaseye aktarın. Üzerine bu sosu gezdirip, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4846 • adı:Domates Soslu Çorba • gönderen:Dilek • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:42