FASULYELİ VELUTE

150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) un
5 su bardağı tavuk suyu
2+1/2 su bardağı konsome
330 gr dermason fasulye (bir gece suda bırakılmış, süzülmüş haşlanmış ve püre haline getirilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
250 gr (1 su bardağı) krema
6 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

Büyük bir tencereye 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alınız. Unu karıştırarak koyu bir bulamaç haline getiriniz. Top top olmasını önlemek için yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak, tavuk suyunu katınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup 2-3 dakika, çorba koyu ve pürtüksüz olana kadar, sürekli karıştırarak pişiriniz. Önce konsomeyi, sonra fasulye püresini katınız. Tuz ve biberi serpip, sürekli karıştırarak 3 dakika daha pişiriniz. Kremayı ve kalan 90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı ekleyiniz. Yumurta sarılarını küçük bir kaseye koyup çatalla çırpınız. Çırpılmış yumurtaya 4 çorba kaşığı sıcak çorbadan katınız. Sonra yumurta sarılı karışımı çorbaya ekleyiniz. Ateşi kısıp, sürekli karıştırarak 10 dakika daha pişiriniz. (Yumurtaların kesilmemesi için çorbanın kaynamamasma dikkat ediniz.)
Tencereyi ateşten alıp, çorbayı kepçeyle, ısıtılmış bir çorba kasesine yada tek kişilik çorba kaselerine aktararak, servis ediniz.

Not: Dermason fasulyeyle hazırlanan fasulyeli velute, zengin ve lezzetli bir Fransız çorbasıdır.

© lezzetler.com tarif no:70505 • adı:Fasulyeli Velute • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 23:06