JÖKAİ - BABLEVES (MACARİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

Jökai'den Fasulye Çorbası

180 gr. kuru barbunya fasulye veya 300 gr. taze iç barbunya fasulye
1 dana paçası
1 demet maydanoz
1 defne yaprağı
1 diş sarımsak
3 dolmalık kırmızı biber
2 domates
300 gr. füme sosis veya normal sosis
50 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 küçük baş soğan
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
ayrıca:
2 su bardağı ekşi krem
1 çorba kaşığı un
3 ölçü csipetke

Kuru fasulye kullanıyorsanız, fasulyeleri bir gece evvelden ıslatın. Taze tane fasulye kullanıyorsanız buna gerek yok. Paçayı yıkayın ve 1,5 litre su ile kaynatıp soğumaya bırakın. Ertesi gün soğuyan paça suyundan üste çıkmış olan yağı alıp atın ve paça suyunu dikkatlice süzerek paçanın posasını ayırıp posayı atın. Paça suyunu bir kenara bırakın. Paçayı küçük küçük doğrayıp bir tabağa alın, üzerini bir filmle örtüp buzdolabına kaldırın. Maydanoz saplarını, yapraklarını, soğanı ve sarımsağı ince ince kıyın. Kırmızı biberleri ve domatesleri küçük küçük doğrayın. Büyük bir tencereye tereyağının yarısını koyun ve eriyip kızınca içine havuçları ve maydanoz saplarını atın. Havuçlar altınımsı kahverengi oluncaya kadar kızartın. Bir gece evvelden ıslattığınız fasulyeleri süzüp bol su ile çalkalayın. Tekrar süzüp havuçların üstüne tencereye atın ve birlikte biraz çevirdikten sonra üzerlerine süzülmüş paça suyunu dökün. Kaynamaya başlayınca içine defne yaprağını, kıyılmış sarımsağı, kırmızı biberleri, domatesleri ekleyerek kaynamaya bırakın. Tuzunu kontrol edip gerekiyorsa ekleyin.
Fasulyeler iyice pişince, tavada kalan tereyağını eritin ve içinde sosisleri kızartın. Kızarmış sosisleri bir tabağa alın ve tavada kalan yağda kıyılmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine 1 çorba kaşığı unu serpin ve birlikte 2-3 dakika daha kavurun. Daha sonra toz kırmızı biberi ve kıydığınız maydanoz yapraklarını ekleyerek bir iki çevirin ve tavayı ateşten alın.
Kremle bir çorba kaşığı unu karıştırın ve tavadaki kavrulmuş soğan ve una, karıştırarak ilave edin. Daha sonra hepsini tencereye, çorbanın içine yavaşça ilave edip, kısık ateşte zaman zaman karıştırarak 6-7 dakika daha kaynatın. Çorbanız hazır olunca içine Csipetke'leri atın ve Csipetke'ler pişerken, kızarttığınız sosisleri küçük küçük doğrayarak tencereye ilave edin. Hepsini 1-2 dakika daha pişirerek tencereyi ateşten alın.
Bir çorba servis kabının içine doğramış olduğunuz paça etlerini koyup üzerine fasulye çorbasını boşaltın. Yanında sirke veya tarhun aromalı sirke ile sıcak sıcak servis yapın.

Not: Eğer çorba sirke ile ekşi gelirse servis sırasında üzerine bir parça pudra şekeri serpebilirsiniz. Sirke ve şeker tadı çorbaya ayrı bir lezzet verir. Mor Jökai (1825-1904) tarihleri arasında yaşamış ünlü bir Macar romancısıdır.

© lezzetler.com tarif no:39395 • adı:Jökai - bableves (Macaristan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:41