



KREMALI FASULYE ÇORBASI

- 4 diş sarımsak
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı hafif haşlanmış kuru fasulye
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- Karabiber
- 200 mililitre krema
- Süslemek için:
 - Kabak çekirdeği içi
 - Zeytinyağı
 - Taze biberiye

Ezdiğiniz sarımsağı ve yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Haşlanmış kuru fasulye, sebze suyu ve limon suyunu ekleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp kaynamaya bırakın. Kaynayınca ocaktan alıp kremayı ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderden geçirip bir taşım daha kaynatın. Kabak çekirdeği içini hafif kavurun. Çorba kaselerinin üzerine zeytinyağı gezdirin. Kavrulmuş kabak çekirdeği içi ve biberiye ile süsleyerek sıcak servis yapın.

