BARBUNYA ÇORBASI

250 gram haşlanmış kuru barbunya
1 adet kuru soğan
2 adet sarımsak
1 adet havuç (rendelenmiş)
Tuz
Karabiber
Kimyon
2 kaşık yağ

Öncelikle kuru barbunyayı düdüklüde haşlayın, yumuşasın ve haşlanmış kara suyunu dökün.
Sonra 1 adet kuru soğanı rendeleyin veya ince ince doğrayın, havucu rendeleyin ve yağda rendelemiş sarımsaklarla birlikte hafifçe kavurun.
Bir tencerenin içine sıcak sebze suyunu veya normal sıcak suyun içine pembeleşmiş soğan, havuç ve sarımsakları ekleyerek haşlanmış barbunya tanelerini ekleyin. Biraz kaynatın.
Daha sonra isterseniz suyu süzün, isterseniz sıcak çorba suyuyla birlikte barbunyayı ve çorba iç malzemelerini blender de parçalayarak püre haline getirin. süzdüğünüz suyun içine barbunya , soğan ve havuç pürelerini ekleyebilirsiniz
Kaynayan barbunyalı çorba suyu içine ince ince rendelenmiş maydanoz ekleyerek, tuzunu, karabiberini, kimyonu ve dilediğiniz baharatları ekleyerek bir taşım kadar kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. Dilerseniz limon suyuyla birlikte sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:132316 • adı:Barbunya Çorbası • gönderen:tıfıl aşçı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:56