PASTIRMALI BARBUNYA FASULYESİ ÇORBASI (FRANSA)

500 g barbunya fasulyesi
100 g pastırma
500 g soğan (doğranmış)
5 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 1/2 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı kimyon
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 çorba kaşığı krema
6 çorba kaşığı yağsız yoğurt
1 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

Fasulyeleri soğuk suyla yıkayıp, bir tencereye koyarak, üstlerini 7,5 cm yükseklikte örtecek kadar su ekleyin (suyun yüzeyine çıkan fasulyeleri atın). Tencereyi kapağı yarı yarıya kapalı olarak orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynattıktan sonra, fasulyeleri 2 dakika daha kaynatın. Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, ateşi de kapatarak, fasulyeleri kapalı ocak üstünde 1 saat bekletin (ya da bu işlemler yerine, bir gece soğuk suda bekletilmiş fasulye kullanın).
Bir tencereye 3,5 litre (yaklaşık 14 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak,suyu bir taşım kaynatın. Fasulyeleri bir süzgeçte süzüp, tencereye koyun. Ara sıra karıştırarak ve yüzeyde biriken köpükleri alıp atarak, 15 dakika kaynatın. Sonra ateşi kısıp, soğanlar, sarımsaklar, kekik, kimyon ve karabiberi ekleyerek, fasulyeler yumuşayıncaya kadar (1 -1,5 saat) pişirin. Pastırmaları ekleyip, fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirmeyi sürdürün.
Bu arada yoğurt, krema ve taze soğanları bir kâsede çatalla çırpıp, bir kenara bırakın.
Fasulyeler pişince tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba kâsesine bölüştürün. Her kâseye bir çorba kaşığı kremalı karışımdan koyup, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30198 • adı:Pastırmalı Barbunya Fasulyesi Çorbası (Fransa) • gönderen:mor menekşe • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:51