

Jota

Fasulyeli ekşi lahana çorbası

4 porsiyon Hazırlama Süresi: 20 Dakika Pişirme Süresi: 45 Dakika

- 225 gr suyu süzölmüş lahana turşusu
- 150 gr konserve kırmızı barbunya fasulye, suyu süzölmüş
- 300 gr patates, parçalara ayrılmış
- 320 gr jambon
- 950 ml su
- 2 diş sarımsak
- Tadımık tuz ve karabiber
- 1 defneyaprağı
- 1 orta boy soğan, kıyılmış
- Bitkisel yağ
- 2 tatlı kaşığı un
- 175 ml ekşi krema

- 1 Suyu büyük bir tencereye koyun ve kaynatın. Ekşi lahanayı, fasulyeleri, patatesleri ve jambonu ekleyin. Yaklaşık 20 dakika sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.
- 2 Sarımsak ve defneyaprağını ekleyin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin.
- 3 Diğer taraftan bir kızartma tavasında pişirme yağını ORTA ateşte eritin. Soğanları yaklaşık 3 dakika sote edin.
- 4 Un ekleyin ve devamlı karıştırarak 2 dakika pişirin.
- 5 Soğanı ve un karışımını tencereye ekleyin. DÜŞÜK ateşte 15 dakika kadar karıştırarak pişirin.
- 6 Servis yapmadan hemen önce ekşi kremayı ekleyin ve karıştırın. DÜŞÜK ateşte 2 – 3 dakika ısıtın. Servis yapın.

İhtiyacınız olan gereç



4 litrelik Kapaklı Tencere



20 cm Yapışmaz Tava



Junior Kapaklı Sote Tavası

