

מרק שעועית טורקי



רכיבים

- כוס שעועית לבנה
- גזר
- תפוח אדמה
- קישוא
- בצל
- עגבנייה
- שיני שום
- פלפל אדום
- פלפל ירוק חריף
- עלים עלה דפנה
- כוסות מים
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפות שמן זית
- כפות אבקת מרק בצל כשר לפסח

הכנה

1. להשרות את השעועית ללילה.
2. לרסק את כל הירקות בבלנדר, ללא עלי הדפנה.
3. לחמם את השמן ולהוסיף את הירקות המרוסקים.
4. לטגן מס' דקות ולהוסיף את השעועית ואת עלי הדפנה.
5. להוסיף את המים ולבשל בלהבה קטנה עד קבלת שעועית רכה.
6. להוסיף את אבקת המרק, מלח ופלפל שחור, לפי הטעם.
7. לבשל עוד כ-15 דקות. להגיש חם רצוי ביום חורפי קר.

30 דקות

4 servings 4