AKKUŞ KURU FASULYESİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg Akkuş Kuru Fasulyesi
1 yemek kaşığı Tereyağ
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
100 gr. kıyma
1 çay kaşığı tuz
Pul biber

Fasulye akşamdan ıslatılır. Soğan ince ince doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kıyma ve salça ilave edilerek 2-3 dakika daha kavrulur. Akşamdan ıslatılmış ve süzülmüş fasulyeler üzerine dökülür. Tuz ve üzerine sıcak su ilave edilir ve kaynamaya başlayınca ateşin altı kısılarak fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Arzuya göre içine pul biber ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Akkuş kuru fasulyesinin özelliği çabuk pişmesidir. Dağılmaması için özellikle düdüklü tencerede pişirilmesi önerilmemektedir. Ayrıca çok lezzetli olduğundan kıyma koymadan da pişirilebilir.
Akkuş Fasulyesi; İlimize Özgü Coğrafi İşaret Tescili Türk Patent Enstitüsü tarafından yapılmıştır.

© lezzetler.com tarif no:110800 • adı:Akkuş Kuru Fasulyesi (Ordu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:33