ÇÖMLEKTE DERMASON FASULYE (AKPAKLA)

Malzemeler:
2 su bardağı kuru fasulye
2 baş kuru soğan
Yarım kilo kuzu eti
2-3 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet domates
Yeteri kadar tuz karabiber kırmızı pul biber

Hazırlanışı:
Dermason fasulyeleri akşamdan ıslatın. Ertesi gün diri kalacak şekilde haşlayıp suyunu süzdürün. Çömlek ya da toprak güveç içinde ince doğranmış soğan, kuzu eti, salça, domates, tereyağı, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ile harmanlayın. Üstüne haşlanmış fasulyeleri ilave edin. Güveçte pişirecekseniz su koymadan mangal ateşinde pişirin. Sıcak olarak servise sunun. Not: Eğer çömlekte pişirecekseniz un, tuz ve su ile yoğurduğunuz portakal büyüklüğünde bir hamuru çömleğin ağzına kapak yaparak tandır ateşine gömün.

© lezzetler.com tarif no:41434 • adı:Çömlekte Dermason Fasulye (Akpakla) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:09