ETLİ KURU FASULYE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kâse kuru fasulye
150 g kusbası et
3 yemek kasıgı yemeklik yag
1 küçük sogan
1 yemek kasıgı karısık salça
Tuz

Bir tencerede kuru fasulyeler haslanır. (Fasulyeler aksamdan sıcak suya ıslanırsa kolay haslanır.) Haslandıgını anlamak için bir kasıga susuz olarak alınan fasulyelere sogutmak amacıyla üflenir. Eger fasulyelerin dısındaki zarlar yırtılırsa, yeterince haslanmış sayılır.
Bir tencereye kusbası etler alınır ve suyunu bırakıncaya dek haslanır. Üzerine yemeklik yağ konarak bir sogan küçük küçük dogranır. 1 yemek kasıgı salça konarak kavurmaya devam edilir. Sonra üzerine fasulyeler konarak biraz daha kavrulur.Üzerine az sıcak su ve tuz konur. Tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir.
Kuru fasulyenin yanında pirinçli ya da bulgurlu pilavlarla ayran, sogan ve yesillikler bulundurulur.

© lezzetler.com tarif no:107481 • adı:Etli Kuru Fasulye (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:49