ETLİ KURU FASULYE

Malzemeler
1/2 kg. kuru fasulye (akşamdan ıslatılmış)
3 orta boy soğan
1/2 kg. kemikli parça et (koyun veya kuzu eti tercih edilir)
3-4 çuçka biberi
1 çorba kaşığı biber salçası
1/2 çorba kaşığı domates salçası
2,5 çorba kaşığı tereyağı veya 6 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
pul biber

Fasulyeleri 3-4 su yıkayıp üzerine 2 parmak aşacak kadar su ekleyelim ve en az 12 saat ıslatalım. Sonra fasulyeleri tekrar yıkayıp büyük boy bir güveç tencereye alarak bekletelim. Tencereye kemikli parça etleri alalım. Etlerin üzerini hafifçe aşacak kadar sıcak su ekleyerek etler diriliğini kaybedene dek haşlayalım ve ateşten alıp soğutalım. Etleri haşlanma suyuyla birlikte güveç tencereye alalım. Bir tencerede tereyağını eriterek küp doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene de kavuralım. Domates ve biber salçasını ekleyip yarım dk. daha kavuralım. Tuzunu, biberini ayarlayıp tencereyi ateşten alalım. Soğan sosunu da güveç tencereye alalım. Çuçka biberleri delmeden ve doğramadan ekleyelim. Fasulyelerin üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyelim. Güveç tencerenin ağzını alüminyum folyo ile sıkıca kapatarak kapağını örtelim. Çok kısık ateşte fasulyeler yumuşayana dek pişirelim. Yemeği ateşten alıp ılıtarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:55123 • adı:Etli Kuru Fasulye • gönderen:haşmet • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:54