FASULYELİ KIRMIZI BİBER DOLMASI

15 adet kurutulmuş kırmızı yağlık biber
3 Adet kuru soğan
2 Su bardağı kuru fasulye
2 Çorba kaşığı un
1 Çay bardağı sıvı yağ
2 Çorba kaşığı margarin
1 Yemek kaşığı salça
2 Tatlı kaşığı çubritsa (Balkan-Bulgaristan kekiği) veya kekik
Yeterince Turşu suyu
Tuz

Fasulyeler yumuşayıp diriliğini kaybedene kadar haşlanıp süzülür. Kurutulmuş kırmızı biberler sıcak suda çözülünceye değin haşlanırlar. Derince bir tavada yemeklik doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar sıvı yağda kavrulur. Soğanlar pembeleşince salçası,yeterince turşu suyunu, unu, çubritsa veya kekiği ilave edilip birbiriyle güzelce harmanlanır. Fasulyeler bu sosa eklenip çok ezdirmeden kaşıkla karıştırılıp her yerine lezzetin dağılması sağlanır. Ateşin altı kapatılıp bir kenarda soğumaya bırakılır. Harlı sıcağını kaybeden fasulyeli karışım biberlerin içerisine çok ezdirmeden doldurulur. Hafif yağlanmış bir tepsiye biberler sıkışık olmayacak şekilde dizilir. Biberlerin üzerine margarin sürülüp fırına verilir 15 dakika kadar pişirilip servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:90313 • adı:Fasulyeli Kırmızı Biber Dolması • gönderen:nevtosun • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:51