SUCUKLU KURUFASULYE

3 adet kırmızıbiber
2 soğan
100 gram sucuk
2 çorba kaşığı biber salçası
2 su bardağı kuru fasulye
4 adet sivri biber
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuru fasulyeleri akşamdan suya bırakın. Daha sonra tencerede tereyağını ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurun. İçine irice doğranmış biberleri, sarımsakları ve salçayı ekleyip karıştırın. 6 su bardağı kadar su üzerine ilave edip kaynamaya bırakın. Su kaynayınca üzerine kuru fasulyeleri ekleyip kapağını kapatın. 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Kısık ateşte uzun sure pişirilirse çok daha lezzetli olduğu için isterseniz fırında da pişirebilirsiniz. Servis yapmadan ince dilimlenmiş sucukları ekleyip 5 dakika daha pişirin. Servis tabağına aktarıp sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:102365 • adı:Sucuklu Kurufasulye • gönderen:sarı yaldız • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:27