PASTIRMALI KURU FASULYE

4 kişilik Gerekli malzeme:
2 su bardağı kuru fasulye
5 dilim pastırma
3 soğan
2 domates
2 sivribiber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber

1. Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu değiştirip biraz diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün.
2. Soğan ve domatesleri temizleyip küp şeklinde doğrayın. Sivribiberlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Tencerede sıvıyağı kızdırın. Soğan ve biberi ilave edip kavurun. Pastırmanın çemenlerini ayıklayın ve ortadan ikiye kesip tencereye ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Domatesi ilave edip karıştırın. Salçayı 1 kaşık suyla ezip ekleyin ve sos kıvamını alıncaya kadar kavurun.
3. Fasulyeyi pastırmalı karışıma ilave edip üzerini örtecek kadar su ekleyin. Tuz ve karabiber serpip karıştırın. Su kaynayınca ateşi kısın. Kapağı kapalı olarak 40 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41155 • adı:Pastırmalı Kuru Fasulye • gönderen:sümbül abla • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:14