SUCUKLU KURU FASULYE

2 Adet Biber
2 Adet Domates
2 Su bardağı Kuru Fasulye
3 Adet Kuru Soğan
3 Çorba Kaşığı sana mutlu aile
10 Dilim Sucuk
Yarım Çay kaşığı Toz Şeker
Yarım Çay kaşığı Tuz

Akşamdan fasulyeler ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır. Ertesi gün yarı pişmiş olarak haşlanır. Tencereye 2 soğan doğranır. Yağ ile hafifçe sarartılır. Rendelenmiş domates ya da salça eklenir, biraz karıştırılıp suyu süzülen fasulyelere 2 bardak haşlama suyu, şeker eklenerek kapağı kapatılır. Kaynadıktan sonra ateş hafifletilir. 10-15 dakika sonra 1 soğan ile sivri biber doğranır, 1-2 kere karıştırılır, tuz atılır. Fasulyeler pişince üzerine pastırma veya sucuk dilimleri dizilir. 10 dakika hafif ateşte bıraktıktan sonra bir kere karıştırılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak bir süre dinlendirilir.

© lezzetler.com tarif no:99107 • adı:Sucuklu Kuru Fasulye • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:49