KABUKLU KURU FASULYE (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

1 büyük kase kabuklu kuru fasulye
2 adet orta boy kuru soğan
1 kaşık domates salçası
4-5 adet kurutulmuş etli kemik
2 kaşık tereyağı
1 çay bardağı bulgur
3 tatlı kaşığı tuz

Kurutulmuş fasulyeler ve kemikler ayrı ayrı kaplarda önceden haşlanır. Soğanlar yemeklik doğranıp tereyağında kavrulur. Salça konulup karıştırılır. Haşlanmış kemikler ve fasulyeler ilave edilir. Pul biber konulup hepsi beraber karıştırılır. Sıcak su konulur, bulgur da eklenerek karıştırılır. Kemikler ve fasulyeler yenecek kıvama gelince ocak kapatılır. Dinlendirilerek servis yapılır.

Not: Alternatif olarak, etli kemik yerine kuşbaşı etle de pişirilebilir. Ayrıca, aynı yemek, salamura şeklinde saklanmış yeşil fasulye kullanılarak da yapılır.
Fasulye, yöre mutfağının en fazla kullanılan sebzelerindendir. Yörede çok sayıda fasulye çeşidi vardır. Bunlar, özelliklerine göre farklı yemeklerde kullanılırlar. Bazı türleri yeşil ve taze iken bazıları tanelenmeden kurutulmuş olarak kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:109741 • adı:Kabuklu Kuru Fasulye (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:26