KEÇİ ETLİ KURU FASÜLYE

Candan Kapkıner

500 gr. kuşbaşı keçi eti
½ su bardağı geceden ıslatılmış kuru fasulye
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet büyük kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
4 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 dilim kuru domates

Kuşbaşı etimizin üzerini bir kaşık geçecek şekilde su ilave edip düdüklü tencerede yarım saat pişiriyoruz. Etlerimizi suyuyla birlikte başka bir kaba alıyoruz. Fasulyenin ıslattığımız suyunu döküp üzerini geçmeyecek şekilde su ilave edip düdüklü tencerede 15 dakika pişiriyoruz. Bir bardak et suyu ayırıp suyu ile birlikte fasulyeleri birleştiriyoruz. tavaya sıvı yağ alıp ince doğradığımız soğanlarımızı kavuruyoruz. pembeleşince biber ve domates salçasını ilave ediyoruz. Salçanın kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavuruyoruz. Bir su bardağı et suyundan ilave edip üzerine unu ekleyip kısık ateşte kavurmaya devam ediyoruz. Kuru domates dilimlerini ilave ediyoruz. koyu kıvamlı bir sos elde edeceğiz. elde ettiğimiz sosu fasulye tenceremizin içine alıyoruz. Karıştırarak 5 dakika daha pişirip pul biber ile servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:118087 • adı:Keçi Etli Kuru Fasülye • gönderen:Bakır Cezve • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:36