



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE

<https://multicooker.com>

Kuru Fasulye 350 gr
Domates 800 gr
Havuç 150 gr
Soğan 150 gr
Limon suyu 30 ml
Bitkisel Yağ 20 ml
Maydanoz (yeşil) 10 gr
Sarımsak 5 gr
Şeker 5 gr
Su 2 Lt
Tuz
Baharatlar

Fasulyeyi yıkayın ve 8-12 saat suda bekletin. Domatesleri kaynar suda bekletin, kabuğunu soyun ve blender ile homojen hale getirin. Soğan, sarımsak ve maydanozu bıçakla doğrayın, havucu ince rendeleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su (1 Lt) dökün, fasulyeyi koyun, tuz ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK, sıcaklığı 100°C, pişirme süresini 40 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra İptal/Isıtma tuşuna basın. Fasulyeyi kevgire dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye sebzeleri koyun, limon suyu dökün, tuz, baharat ve şekeri ekleyerek hepsini karıştırın. Kapağı açık olarak ara sıra karıştırarak çalışma programı bitene kadar pişirin. İptal/Isıtma düğmesine basın. Çok fonksiyonlu pişiricinin kasesine fasulyeyi koyup üzerine su (800 ml) dökün ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ, pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Program bitene kadar pişirin. Yeşilliklerle süsleyip ikram edin.

