PASTIRMALI KURU FASULYE (DÜDÜKLÜ)

500 gr kuru fasulye (Bir gece öncesinden suda bekletilmiş)
15 dilim pastırma (çemensiz)
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı pul biber
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
3 + 3/4 ölçek su

Sivri biberlerin çekirdeklerini çıkartıp halka şeklinde doğrayın.
Kuru soğanı piyaz şeklinde doğrayın.
Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
Makinenizin iç haznesine sırası ile fasulyeyi, soğanı ve domatesi koyun.
Üzerine pastırmaları dizin.
Pul biber, tereyağı, ve toz şekeri ekleyin.
Son olarak tuz ve suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.
Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.
Basınç boşaltım valfını doğru konuma getirin.
Baklagil butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak pastırmalı kuru fasulyenin pişme süresini 20 dakikaya ayarlayacaktır.)

© lezzetler.com tarif no:62470 • adı:Pastırmalı Kuru Fasulye (düdüklü) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:06