PASTIRMALI KURU FASULYE

125 gr pastırmadan hazırlanan pastırmalı-domatesli harç
2 dal taze kekik
Aldığı kadar buke garni
400 gr kuru fasulye
1 adet kurutulmuş acı kırmızı biber (isteğe bağlı)

Kuru fasulyeleri (1 gece önceden suda bekletilmiş), diğer kuru baklagillerde olduğu gibi bir gece önceden ayıklayıp, ıslatın. Ertesi gün bir tencereye üzerini aşacak kadar soğuk su ilave ettikten sonra diriliğini kaybedinceye kadar yaklaşık 30 dakika haşlayın. Haşlanmış fasulyeleri süzdürüp, temiz bir tencereye aktarın. Üzerine pastırmalı domatesli harcı ekleyin. Dilerseniz buke garni (isteğe bağlı), kurutulmuş acı kırmızı biber (isteğe bağlı) ya da 1-2 dal taze kekik (isteğe bağlı) ilave edip, ağır ateşte fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık 1,5 saat pişirin. Arada gerekiyorsa sıcak tavuk ya da etsuyu ilave edin. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın. Buke garniyi, taze kekik ve kurutulmuş acı kırmızı biberi çıkartıp, atın. Pastırmalı kuru fasulyeyi önceden ısıtılmış tabaklarda, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61180 • adı:Pastırmalı Kuru Fasulye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:44