# PASTIRMALI KURU FASULYE

500 gr (2+1/2 su bardağı) kuru fasulye (bir gece suda bırakılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 dolmalık biber (sapı ve beyaz kısmı çıkarılıp, kareler halinde doğranmış)
100 gr pastırma

Orta boy bir tencereye fasulyeleri koyunuz. Üstlerini 5 cm aşacak kadar su doldurup orta ateşte 1 saat, fasulyeler rengini değiştirene kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten indirip kevgirde fasulyelerin suyunu süzünüz. Tencereyi yıkadıktan sonra, suyu süzülmüş fasulyeleri yeniden tencereye koyunuz. Fasulyelerin üstünü 1 cm aşacak kadar su koyunuz.
Tuzu ekleyip tencereyi hafif ateşte 35 dakika, fasulyelerin suyu azalana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz. Küçük bir tavada tereyağı ve rafine yağı eritiniz.
Yağ kızınca önce soğanı, 2 dakika sonra da dolmalık biberi ekleyip, 4 dakika sonra pastırmayı katarak 4 dakika daha pişiriniz. Tavadaki pastırmalı karışımı fasulye tenceresine katıp karıştırınız. Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, 10 dakika pişiriniz. Pastırmalı fasulyeyi ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62097 • adı:Pastırmalı Kuru Fasulye • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:36