PASTIRMALI KURU FASULYE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 su bardağı kuru fasulye (akşamdan soğuk su ile ıslatılmış)
2 adet kuru soğan
1 -2 adet sivri biber
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı biber salçası
50 gr pastırma (arzu edilir ise fazlada konabilir)

Fasulyeler, bir gün öncesi akşamdan ıslatılır. Ertesi gün bir tencere içesirinde üzerini örtecek kadar su ile 25 dk. haşlanır ve suyu süzülür. Kuru soğanlar, yemeklik doğranır ve sıvı yağ ile hafifçe kavrulur. İçine halka şeklinde doğranmış sivri biber ilave edilip, biraz daha kavrulur. Daha sonra salça ve fasulyeler ilave edilir. Üzerine 2 su bardağı su konulup kapağı örtülür. Fasulyeler, yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Suyu azalır ise arada sıcak su ilave edilir. Pastırmalar teflon tavada çok az yağda kızartılarak fasulyeye ilave edilir. 1-2 taşım daha kaynatılır, ocağın altı kapatılıp sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:88858 • adı:PASTIRMALI KURU FASULYE • gönderen:siyami • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:09