# SOSİSLİ KURU FASULYE

Kullanılacak malzeme (4 kişilik); 4 büyük boy sosis, 300 gr kuru fasulye, 100 gram füme edilmiş pançeta, 1 baş küçük soğan, 1 kahve fincanı domates salçası, yarım demet maydanoz, 4 çorba kaşığı mısırözü yağı, 1 çay bardağı et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Sosisler birkaç yerinden çatalla delinip tuzlu kaynar suda haşlanır. Haşlanan sosisler uzunlamasına iki parçaya bölünür. Kuru fasulye ayıklanıp yıkandıktan sonra ılık suya konarak, 10-12 saat bekletilir. Bu su döküldükten sonra, soğuk su koyarak orta ateşte fasulye dağılmayacak kadar haşlanır. Haşlanınca, suyu süzülür. Rendelenmiş soğan ile tavla zarı büyüklüğünde doğranmış pançeta güvece konur. Dört kaşık zeytinyağı da ilave edildikten sonra kuvvetli ateşe oturtulur. Soğan ve pançeta tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, ılık et suyunda eritilmiş bir çorba kaşığı domates salçası katılır. Bir taşım kaynatılır. Suyu süzülmüş fasulye ilave edildikten sonra yeteri kadar tuz, karabiber katılır, bir dakika kadar, soğan ve pançetalı salçada tahta kaşıkla karıştırarak fasulye tatlandırılır. Bir çay bardağı sıcak et suyu ve dilimlenmiş sosisler de ilave edilerek güvecin ağzı kapatılır ve çok hafif ateşte 10 dakika pişirilir. Ateşten indirmeden önce, maydanoz serpilir, 1-2 defa kanştınlır ve sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10619 • adı:Sosisli Kuru Fasulye • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:40