



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU FASULYE (İSPANYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1300 gram ayşekadın fasulye,
6 sucuk,
1 diş sarımsak,
1 baş soğan,
1.5 çorba kaşığı sadeyağ,
yeteri kadar kırmızı biber,
un ve tuz,
3 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Ayşekadın fasulyelerinin uçlarını kesip kılçıklarını temizlemeli ve bol suda iyice yıkamalı. Bir tencereye tuzlu su koyup kaynatmalı. Su kaynayıncaya fasulyelerle türlü yerlerinden çatalla delinmiş sucukları tencereye atıp ağzı açık olarak haş-lamalı. Fasulyeler diriliklerini kaybetmek üzereyken bunları ateşten indirmeli. Beri yanda soğanla sarımsağı rendelemeli. Bir güvece sadeyağla zeytinyağını boşaltıp kabı ateşe oturtmalı. Yağ ısınca soğanla sarmısağı içine atmalı ve karıştırarak kavurmalı. Soğanlar renk değiştirirken bir kaşık kadar un katıp karıştırılmakta olan soğanla sarmısağa yedirmeli. Un hafifçe kavrulunca buna fasulyelerin haşlandığı sudan biraz katmalı. Ateşin ısısını iyice azaltmalı ve suyu süzülerek tencereden çıkarılacak fasulyeyle sucukları güvece atmalı. Kırmızı biberle yeteri kadar tuz serpmeli ve gerekirse fasulyelerin haşlandığı sudan biraz daha katmalı ve kaptakileri orta ısı bir ateşte bir taşım kaynatmalı. Güveci ateşten indirince olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.