



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CASSOULET

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Sosis (dana sosis) 6 uzun dilim  
Pırasa 2 adet  
Kuru fasulye 3 su bardağı  
Havuç 2 adet  
Kırmızı soğan 3 adet  
Defne yaprağı 2 adet  
Maydanoz 1 tatlı kaşığı  
Biberiye, 1 adet  
Ekmek kırıntısı ½ su bardağı  
Kekik 1 adet  
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı  
Sarımsak 2 diş  
Salça 1 yemek kaşığı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Domates 3 adet  
Karabiber 1 çay kaşığı

Fasulyeleri bir gece önceden suda bekletin. Ertesi gün suda bekletilen fasulyeleri süzüp yeni bir su ilave ederek haşlayın. Ekmek kırıntısını, sarımsak, maydanoz, tuz, karabiber ve zeytinyağını ezerek lezzetlendirin. Küçük bir tencereye salça ekleyerek soğanları kavurun. İçerisine doğranmış havuç ve pırasaları ekleyip yağ, tuz, biber, kekik, biberiye ve defne ilavesiyle kavurun. Sosisleri ortadan ikiye bölün ve kızartın. Fasulyeyi ilave ederek fırına yerleştirin. Üzerine domates rendeleyin. Ekmek kırıntılarını serpin. 180derecedeki fırında 4550 dakika pişirin. Fazladerin olmayan çukurbir tabakta servis edin.

