



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CASSOULET

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı beyaz kuru fasulye
300 gram ördek veya kaz eti (isteğe bağlı)
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet havuç
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı defne yaprağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve karabiber
3 su bardağı tavuk suyu

Beyaz fasulyeleri bir gece önceden ıslatın ve ertesi gün yumuşayana kadar haşlayın.

Ördek veya kaz etini zeytinyağında altın rengi alana kadar kızartın. Aynı şekilde pastırma veya sosisleri de hafifçe kızartın.

Soğan, sarımsak ve havuçları ince doğrayarak zeytinyağında kavurun. Üzerine salçayı ekleyip karıştırın.

Güveç kabına fasulyeleri, kavurduğunuz etleri ve sebzeleri yerleştirin. Baharatları ve tavuk suyunu ekleyerek karışımı hazırlayın.

Önceden ısıtılmış 160 derece fırında, üzeri hafif kahverengi olana kadar yaklaşık 2-3 saat pişirin. Ara sıra karıştırarak yemeğin üzerinin kurummasını önleyin.

