ETLİ KURU FASULYE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
400 gram kuru fasulye,
250 gram yağlı koyun eti (döş tarafından olabilir),
7 çorba kaşığı sadeyağ,
3 baş soğan,
3 iri domates veya 1 kahve fincanı domates salçası,
4 - 5 bardak et suyu (sade su da olabilir),
1 kahve kaşığı kırmızı biber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı. Bir gece önceden suda ıslatılmış kuru fasulyelerin suyunu süzüp döktükten sonra bunları içinde oniki bardak kaynar tuzlu su bulunan ateşteki bir tencereye atmalı. Ateşin ısısını hafifleterek fasulyeleri yarım saat kadar haşlamalı. Sonra ten. cereyi ateşten indirip fasulyelerin suyunu süzüp dökmeli.
Beri yanda bir tencereye ince ince doğranmış soğanlarla sadeyağı koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla beş dakika kavrulacak soğan pembele. since kuşbaşı doğranmış eti katmalı. Karıştırarak bir süre soğanlı eti kavurmalı. Etler kavrulunca kabuğu ayıklandıktan ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesleri (veya 1 kaşık suda eritilmiş domates salçasını) katmalı.
Tuzunu ve kırmızı biberini serptikten sonra 4.5 bardak su veya etsuyu döktükten sonra tencerenin kapağını örtmeli ve içindekileri 40 - 45 dakika kadar ortadan hafif ateşte pişirmeli.
Bu sürenin sonunda haşlanmış ve suyu sü. zülmüş fasulyeleri etin üstüne dökmeli Tahta kaşıkla harmanlarcasına karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını örtmeli. Hafif ateşte pişen yemeği, fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar ateşte tutmalı. Sonra tenceredekileri servis tabağına aktarmalı ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13473 • adı:ETLİ KURU FASULYE • gönderen:rıza • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:40