ETLİ KURU FASULYE

Kuzu Gerdan (ilikli) 200 g
Kuru Fasulye 2 su bardağı
Kuru Soğan (Orta Boy) 2 adet
Sivri Biber 5 adet
Domates 1 adet
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Su (Kaynar)
Domates Salçası 1 yemek kaşığı
Biber Salçası 1 yemek kaşığı
Pul Biber 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Toz Şeker 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı

Geniş bir kabın içerisine kuru fasulyeleri alın. Üzerini geçecek kadar ılık su ve 2 yemek kaşığı tuz ilave ederek kabın ağzını kapatın ve 1 gece oda sıcaklığında bekletin. Ertesi gün fasulyeleri 3-4 defa temiz sudan geçirerek fazla tuzundan arındırın. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °Cde Sote moduna alın ve içerisine zeytinyağını ilave ederek ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Daha sonra hazneye kuzu gerdanları ilave edip renkleri koyu hale gelene kadar soteleyin. Domates ve biber salçasını ilave ederek soteleme işlemine devam edin. Küçük boy küpler halinde doğradığınız soğanları, biberleri, domatesi ve kıyılmış sarımsakları ekleyip 8-10 dk. kadar soteleyin. Hazneye fasulyeleri ve tüm karışımın üzerini geçecek kadar kaynar suyu ilave edip pul biber, toz şeker, tuz ve karabiberi de ekledikten sonra Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi Düdüklü Baklagiller moduna alın ve yüksek basınçta 25 dk. kadar pişirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın.

Not: Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:154150 • adı:Etli Kuru Fasulye • gönderen:hesap no • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:37