FASULAKİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:
400 gr kuru fasulye (2 bardak)
1 su bardağı zeytinyağı
100 gr patates (1 büyük)
75 gr kereviz kökü (büyük)
1 adet büyük havuç
5 diş sarımsak
1 domates
Yarım çorba kaşığı toz şeker
4 bardak su
Yarım demet maydanoz
100 gr soğan
Yarım çorba kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:
Kuru fasulyeleri bir gece önceden suya yatırın. Ertesi gün fasulyelerin suyunu süzün. Bir tencereye su koyup kaynatın ve fasulyeleri bu tencereye aktarın. Orta ateşte yarım saat kaynattıktan sonra bir süzgeçle suyunu süzün. Bir tencereye zeytinyağını alıp küçük küçük doğranmış soğanları kavurun, içine sıcak su ve doğranmış bir domates ekleyerek kaynatın. Su kaynayınca halka halka doğranmış havuç, küçük küçük doğranmış patates, yine küçük doğranmış kereviz kökünü, 5 diş sarımsağı, toz şekeri, tuz ve haşlanmış fasulyeleri ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Piştikten sonra tencereyi ateşten indirin. Bir bardak zeytinyağını içerisine ilave ederek 15 dakika pişirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip, servis edin.

© lezzetler.com tarif no:39745 • adı:Fasulaki • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:49