FASULYE KURUTMASI

Taze ve körpe fasulyeler yıkanır, sonra bunların uçlaıı kesilir, varsa, kılçıkları ayıklanır. Fasulyeler, iki tane arasındaki boşluklarından kesilir, buharda 15-20 dakika haşlanır, soğuk suyla soğutulur ve suyu süzülüp kerevetlere serilir. Fasulyeler, iplere dizilmek suretiyle de gölge bir yerde veya kurutma fırınında kurutulur. Fırında kurutma 65-70 derece sıcaklıkta ve 6-7 saatte olur. Kuruyan fasulyeler siyahımsı yeşil bir renk alır ve gevrekleşirler. Bu arada fasulye kabuksuz olarak da kurutulur. Genellikle kurumuş fasulyeler hep kabuksuzdur. Bunlar iyice olduktan sonra tanelenir ve buharda ya da kaynar suda 3-5 dakika haşlanıp suyu süzüldükten sonra gölge bir yere yerleştirilen kerevetlere serilerek kurutulur.

© lezzetler.com tarif no:11884 • adı:Fasulye Kurutması • gönderen:vardar • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:05