



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ KIŞ TÜRLÜSÜ (DÜDÜKLÜ)

250 gr Kuru Fasulye
280 gr Misir
3 Havuç
1 Sap Kereviz
1 Sogan
1 Süs Biberi
2 Çorba Kasigi Margarin
150 gr Sucuk
Bir Miktar Tabasco
Tuz
1 Çorba Kasigi Kekik
2 Su Bardagi Et Suyu
1/2 Demet Maydanoz
Karabiber

Kuru fasulye kullanıyorsanız 1 gece önceden suda bekletin veya düdüklü tencerede pisirin.
Havuç ve kerevizi yıkayıp ayıklayın. Havucu verev dilimler halinde, kerevizi ince seritler halinde doğrayın.
Soganı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Süs biberini yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince seritler halinde doğrayın.
Margarini bir tencerede eritip soğanı kavurun. Havuç ve kerevizi ilave edip 2 dakika kadar pisirin.
Sucuğu ince dilimler halinde doğrayın. Sucuk, fasulye, misir ve biberi tencereye ilave edin. Tabasco ve kekikle tatlandırın. Yemeğe et suyunu ekleyip kısık ateşte, tencerenin kapagini kapatarak 15 dakika kadar pisirin.
Maydanozu yıkayıp yapraklarını ayıklayın. Türlüyü tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırıp maydanozla süsledikten sonra servis yapın. Dilerseniz türlüye kekik de ekleyebilirsiniz.