



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KURU FASULYE

10 su bardağı su
300 gram kuru fasulye
4 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük boy kuru soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı pul kırmızıbiber
200 gram kuşbaşı kuzu eti
10 su bardağı sıcak su veya et suyu

Kuru fasulyeyi bir gece önceden soğuk suda ıslatın. Ertesi gün süzüp, 10 su bardağı suda yumuşayınca kadar haşlayın. Sonra süzgece alın ve fasulyenin gazının iyicene gitmesi için sıcak sudan geçirip süzün. Soğan ve sarımsakları ufak doğrayın. Pişirmek için tencerede tereyağını eritin, doğranmış soğan ve sarımsaklar pembeleşinceye kadar bunun içinde çevirin. Etleri de ilave edin, suyunu verip çekinceye kadar arada karıştırarak pişirin. 10 su bardağı sıcak suyu veya et suyunu koyun, kaynayınca ateşi kısın. Eti ağır ağır pişirin. Etler yumuşamaya başlayınca haşlanmış fasulyeleri ekleyip, bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatın ve pişmeye bırakın. Ateşten indireceğinize yakın 2 çay kaşığı tuzu ve pul kırmızıbiberi ilave edin. Pişen yemeği alabilecek büyüklükte bir güveci ocağın üzerinde ısıtın. Etli kuru fasulyeleri kaynar durumda güvece yerleştirin. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında kapağı kapalı olarak 10 dakika, sonra kapağı açık olarak 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak misafirlerinize sunun.



Fotoğraf "kremlı" tarafından gönderildi. 17.02.2019