



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KURU FASULYE (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Yarım kilo kuru fasulye
2 adet domates
3 adet kuru kırmızı biber (Acı olsun diyenler için)
250 gr. Güveçlik dana eti
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Yarım soğan (2 adet bile koyabilirsiniz)

Fasulyeyi bir gün önceden yıkarız.
Bir gün suda bekleyen fasulyenin suyunu süzüp tekrar yeni su ilave ederek haşlarız.
Domatesleri küp küp doğrarız.
Kırmızı kuru biberi bıçakla ufalarız.
250 gr. dana eti güveçlik olarak doğranır.
Güvece zeytinyağı koyulur ve yağ kızdırılır.
Etimizi ve yarım soğanı kızgın yağda kavururuz.
Etin üzerine 1 çorba kaşığı un atar ve kavurmaya devam ederiz.
Kavurduğumuz etin üzerine 1 çorba kaşığı biber salçası ve 1 çorba kaşığı domates salçası koyarız.
Hepsinin üzerine 1 lt. kaynar su ilave edilir. (Su yetmezse üzerine kaynar su ilave edebilirsiniz).
Doğradığımız domates ve biberleri ilave ederiz.
Tuz ve az karabiber eklenir.
Hepsi kaynamaya bırakılır.
Yemeğin sosu kaynayınca ve etimiz iyice pişince fasulyemiz koyulur, güveç fırına atılır. Yemeğimiz fırında da pişince tabaklara servis edilir üzerine kuru nane ekilir. Yanında pilav olmazsa olmaz.

Not: Salçası ve zeytinyağı bol olursa bu yemek daha lezzetli olur.
Kuru fasulye aslında tüm Türkiye'nin milli yemeği. Hangi evde pişmez? Ben de bu yemeği tabi ki çok severim. Ancak benim sevmemden öte bu yemeği benim için önemli kılan, kurufasulyenin Atatürk'ün en sevdiği yemek olmasıdır. Atatürk bu yemeği o kadar severmiş ki Cumhuriyet'in kurulmasıyla birlikte, Çankaya'daki köşkünde her zaman kuru fasulye hazırda bekletilmiş. Atamız ne zaman istese anında yağlı fasulyesi önüne gelirmiş. Kuru fasulye Mehmetçiğin de önemli karavanalarındandır. Atatürk'ün de bu yemeğe olan sevgisi cephelerde yediği karavanalardan gelmektedir, diye tarihçiler tarafından söylenmektedir.

