İŞKEMBELİ KURU FASULYE

750 gr işkembe (temizlenip 5 cm'lik şeritler halinde kesilmiş)
2 arpacık soğanı (kabukları soyulup, her birine 2 diş sarımsak sokulmuş)
1 çorba kaşığı kereviz (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
2 orta boy soğan (kabaca doğranmış)
8 orta boy domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)
1 tatlı kaşığı karabiber
300 gr (1+1/2 su bardağı) sıcak tavuk suyu
450 gr Dermason fasulyesi (bir gece suda bırakılıp 7 su bardağı suda 1,5 saat haşlanmış)

İşkembe, arpacık soğanı ve tuzun yarısını büyük bir tencereye koyup üstünü suyla örtünüz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, suyu kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp 1 saat, işkembeler yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp delikli kepçeyle işkembeleri bir tabağa aktararak, bir kenarda tamamen soğumaya bırakınız. Tencerede kalan su ve sebzeleri atınız.
Büyük bir güveçte, soğan ve kerevizi arasıra karıştırarak 5-8 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız. Domatesi, kalan tuzu ve biberi ekleyip, 10 dakika daha, arasıra karıştırarak pişiriniz.
Güvece işkembeleri ekleyip, tavuk suyu ve haşlanmış fasulyeleri katınız. Sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp, üstünü örterek 30 dakika daha pişiriniz. Güveci ateşten alıp işkembeli fasulyenizi güvecinde servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62096 • adı:İşkembeli Kuru Fasulye • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:44