



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU ÇALI FASULYESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

750 gram çalı fasulyesi,
100 gram oldukça kalın kesilmiş jambon,
50 gram margarin yağı,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 küçük baş soğan,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Çalı fasulyelerinin iki uçlarını ve lifli kenarlarını kesip attıktan sonra bunları önce uzunlamasına üçe sonra da yanlamasına ikiye bölmeli, kaynar tuzlu suya atıp ağzı açık tencerede dağılmayacak kadar haşlamalı. Sonra bunları bir süzgece boşaltıp suyunu iyice süzmeli. Bu işler olurken bir kuşaneye rendelenmiş soğanla margarin yağını koyup kabı orta ısıllı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak soğanlar kavrulup pembeleşince çubuk çubuk kesilmiş jambonu içine atmalı ve bir süre de bunlarla birlikte kavurmalı. Jambonlar da kavrulmaya başlayınca suyu süzölmüş çalı fasulyesini katmalı, tuzlayıp biberlemeli ve kıyılmış maydanozu da kattıktan sonra vakit vakit karıştırarak beş dakika pişirmeli. Sonra yemeği servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.