



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVŞAK FASULYE (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1000 gr. Taze Fasulye (Kurutulmuş)
130 gr. Kuru Soğan (Orta Boy)
100 gr. Sıvıyağ
100 gr. Kurutulmuş Domates
50 gr. Biber Salçası
25 gr. Domates Salçası
10 gr. Tuz
10 gr. Karabiber
10 gr. Kırmızı Pul Biber
70 gr. Su (Sıcak)

Derin bir tencereye su koyup kaynatınız. Kaynadıktan sonra içerisine, kurutulmuş fasulye ve domatesleri ilave edip, fasulye ve domatesler diriliğini kaybedene kadar pişiriniz ve süzünüz. Süzildükten sonra domatesleri ayrı bir kaba alıp bekletiniz. Tavaya zeytinyağını koyunuz ve biraz kızdırınız. Üzerine yemeklik doğranmış kuru soğanları ilave edip hafif sararıncaya kadar kavurunuz. Soğanlar kavrulduktan sonra haşlanmış ve süzölmüş fasulyeleri ekleyip birlikte bir süre daha kavurunuz. Kaseye sıcak suyu koyup üzerine biber ve domates salçasını ilave edip, salçaların çözölmelerini sağlayınız. Kavrulmuş fasulyelerin üzerine çözdürdüğünüz salçaları ilave edip, suyu çekilene kadar kavurmaya devam ediniz. Ocaktan indirmeye yakın tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek karıştırınız ve ocaktan alınız. Kavrulmuş fasulyeleri servis tabağına alınız. Üzerini, daha önce haşlanmış kurutulmuş domates ile süsleyerek servis yapınız.

