



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

Kuru fasulyeyi pişirmeden bir gün önce su dolu bir kâsede bekletin. Bu yumuşak olmasını sağlar. Seçilen kuru fasulyenin kalitesi çok önemli. Bu yüzden tavsiye üzerine marka seçmeniz çok önemli. Kuru fasulye pişirirken seçtiğiniz tereyağı da lezzetin diğer bir detaydır. Doğal bir tereyağı lezzeti 10'a katlar.

Bazıları kuru fasulye kıvamını unla sağlar. Önce 2 kaşık un kavrulur, ardından diğer malzemeler eklenir ya da yağ ve unu kavurup sonrasında yemeğe de ilave edebilirsiniz.

Bazen fasulyeyi çok kaynatmak da lezzeti bozar. Fasulyelerin dağılmasına neden olur. Bu durumun önüne geçmek için ustalar, yemeği hazırlarken birkaç damla limon sıkırlar. Kuru fasulyeye sıkılan limon, fasulyenin dağılmasını önleyen bir püf noktasıdır.

