



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KURU FASULYE PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

**Salça ve Baharatlar:** Ev yapımı domates ve biber salçası kullanılması, lezzeti artırır.

**Et veya Kemik Suyu:** Esnaf lokantalarında genellikle lezzetli bir sonuç için kuzu eti, ilikli kemik suyu veya et suyu kullanılır.

**Islatma:** Fasulyeleri bir gecede bol suda bekletmek, pişirme süresini kısaltmak ve daha yumuşak bir kıvam sağlar. İsteğe bağlı olarak ıslatma suyuna bir karbonat eklenebilir.

**Kaynama:** İlk kaynatma suyunu dökmek, fasulyenin gaz miktarını azaltır.

**Soğan Kullanımı:** Yemekte tatlı bir aroma yaratmak için bol miktarda saklanan kuru soğan, zeytinyağı ve depolamada karışımın iyice pembeleştirilmesi sağlanır.

**Salça Kavurması:** Salçanın kokusu çıkana kadar kavurmak önemlidir. Bu adım, bölgede derin bir lezzet katacaktır.

**Baharatlar:** Esnaf lokantaları genellikle kimyon, karabiber, tatlı kırmızıbiber gibi baharatları ölçülü şekilde kullanır.

**Sarımsak:** Bir diş ezilmiş sarımsak, aromayı yoğunlaştırır.

**Et Katkısı:** Kuşbaşı et, pastırma veya sucuk eklerse fasulyenin lezzeti zirveye çıkar.

**Kısık Ateş:** Kuru fasulye patlamaları, sabırla değişebilir. Düşüklü tencere kullanıyorsanız fasulyeyi fazla ezmeden pişirmeye dikkat edin.

**Suyu Kıvamında Tutmak:** Yemeğin suyu çok fazla ya da çok az olmamalıdır. Hafif yoğun bir sos tutarlılığı, ideal bir sonuç verir.

**Dinlendirme:** Kuru fasulye pişirildikten sonra biraz dinlendirilirse lezzeti daha iyi olur. Ertesi gün yenildiğinde daha da güzel olduğu söylenir.

**Kuru fasulye pişirirken seçeceğiniz tereyağı da lezzetin diğer bir detaydır. Doğal bir tereyağı lezzeti 10 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.**

**Esnaf lokantası düzenli kuru fasulyenin yanında pilav, turşu ve acı biber önerilir. Ayrıca taze ekmek ve cacık ile servis yapabilirsiniz.**