



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE SAHAN MUSAKKASI

Malzeme :

Yarım kilo kuru fasulye veya 1 kilo içli taze fasulye

1 küçük paket yağ

4 baş soğan

300 gr. kıyma

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı bahar

1 demet maydanoz

Yarım fincan dolma fıstığı

Yarım fincan dolma üzümü «Kuş üzümü»

1 tatlı kaşığı tuz

3 adet domates veya yarım fincan salça.

Yapılışı :

Gerek taze gerekse kuru fasulye taneleri, kuruyu gerekirse bir gece evvelden suya yatırarak, bir tencerede 4 - 5 bardak su ile yumuşayınca kadar haşlamalı. Bu müddet fasulyenin cinsine göre değişirse de ortalama 40 dakika ile bir saat arasında kabul etmelidir. Fasulyeler haşlana dururken bir tencereye yağ konup soğanlar kaba doğranarak atılır ve sararınca kadar börttürülür. Sonra buna, kıyma, fındık, üzüm, ince kıyılmış maydanoz, şeker, tuz, biber ve bahar da ilave edilip 5 - 6 dakika daha kavrulup domatesler de katılır ve 10 dakika kadar daha pişirilir. Bundan sonra tencereye haşlanıp süzülmüş fasulyeler ile varsa et veya kemik suyu 2 bardak miktarınca ilave edilip orta ateş üzerinde yarım saat kadar tencere kapağı kapatılarak pişirilir. Bu müddet sonunda yemek ateşten alınıp tabağa aktararak sıcak servis yapılır.

Fasulyenin indirileceğine yakın üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilirse çok nefis olur.