KURUFASULYELİ DRUMSTİCK

8 adet Banvit Piliç Drumstick
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
2 adet etli kırmızı biber (kalın jülyen kesilmiş)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
300 ml domates püresi
1 tatlı kaşığı kuru mecanköşk
400 gr kurufasulye (konserve, süzülmüş)
3 çorba kaşığı ekmek kırığı
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve ara ara çevirerek, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar 5-6 dak. kızartın. Tavadan alın ve sıcak tutun.
Aynı tavaya soğan ve kırmızı biberleri koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin.
Hafifçe karıştırarak sarmısağı ekleyin. Etleri yerleştirip, üzerlerine domates püresini gezdirin. Mercanköşk, tuz ve karabiber serpin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın. Tavaya kapak kapatın ve yaklaşık 20 dak. pişirin.
Etleri süzerek bir fırın kabına yerleştirin. Yemeğin sosuna kurufasulyeyi ekleyin. Hafifçe karıştırıp, etlerin arasına paylaştırın.
Üzerlerine ekmek kırığı serpin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55211 • adı:Kurufasulyeli Drumstick • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:30.04.2024 - 14:19