



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOCRO (ŞİLİ)

2 su bardağı beyaz dev bezelye (veya kuru fasulye)
2 su bardağı mısır (taze veya dondurulmuş)
1 büyük soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, doğranmış
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 patates, doğranmış
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz ve karabiber
4 su bardağı tavuk suyu veya sebze suyu
1 su bardağı süt
1 su bardağı taze beyaz peynir, rendelenmiş (isteğe bağlı)
Taze doğranmış kişniş veya yeşillik (servis için)

Bezelye veya fasulyeleri bir gece önceden suda bekletin. Ertesi gün iyice yıkayın. Geniş bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Kırmızı biberi ve kimyonu ekleyip karıştırın. Ardından doğranmış patatesleri, mısırları ve bezelyeleri ekleyin. Tavuk suyu veya sebze suyunu ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Kaynamaya bırakın, sonra ateşi kısın ve karışım yumuşayana kadar pişirin. Locro piştikten sonra sütü ekleyin ve karıştırın. İsteğe bağlı olarak beyaz peynir ekleyebilirsiniz. Servis yapmadan önce taze doğranmış kişniş veya yeşillik ile süsleyin.

