



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ŞAPKALI PASTIRMALI KURU FASULYE

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Kuru Fasulye 600 Gram
Kırmızı Biber 1 Adet
Soğan 1 Adet
Domates Salçası 2 Çorba Kaşığı
Biber Salçası 2 Çorba Kaşığı
Pastırma 100 Gram
Milföy Hamuru 4 Yaprak

Kuru fasulyeyi bir gece önceden suda ıslatıp, bekletin. Ertesi gün pişirme esnasında, önce suda beklettiğiniz fasulyeyi süzüp, geniş bir tencerede fasulyeler yumuşayınca kadar bol suda haşlayın. Haşladığınız fasulyeleri süzün. Soğanı yemeklik doğrayıp kavurun. Kırmızı biberi halka halka doğrayıp soğanla birlikte kavurun. Sonra domates salçası ve biber salçasını da ekleyip, karıştırın. Daha sonra suda haşlayıp süzdüğünüz fasulyeleri ve çemenleri ayıklanmış pastirmaları tencereye alıp, üzerini örtecek kadar suyla doldurun ve pişmeye bırakın. Ara sıra kontrol edip, suyunu çekip de fasulyeler pişmediyse biraz daha sıcak su ilave edebilirsiniz. Fasulyeler piştikten sonra, servis öncesinde toprak kaplara paylaştırıp, her bir toprak kabın üzerine milföy hamuru yerleştirin ve önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 10 - 15 dakika daha pişirin. Hamurların üzeri hafif kızardığında fırından alıp servis edin.

