



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KÜRE FASULYESİ (KASTAMONU)

Anadolujet Magazin

500 gr. Küre ya da İspir kuru fasulyesi
200 gr. Kastamonu pastırması
3 çorba kaşığı tereyağı
2 orta boy soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 dolmalık biber
2 orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
3 bardak et suyu

Ön hazırlık olarak fasulyeleri bir gece öncesinden, üzerini üç parmak aşacak biçimde suya koyup ıslatın. Ertesi sabah fasulyelerin suyunu dökün. Fasulyeleri orta boy bir tencereye koyup üzerini iki parmak aşacak kadar su ilave edin. Tencereyi orta ateşe oturtup fasulyeleri yarım saat haşlayın. Suyunu döküp, fasulyeleri bir kevgire çıkartarak soğumaya bırakın. Soğanı piyaz doğrayın.

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra iri zar biçiminde doğrayın. Dolmalık biberi, sap ve çekirdekli kısmını çıkarttıktan sonra, ince şeritler halinde kesin. Fırınınızı orta hararete ısıtın. Orta boy tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez pastırmaı ilave edip yarım dakika sote edin. Birkaç çorba kaşığı su katıp yarım dakika daha pişirin. Soğanı ilave edip 2 dakika, sık sık karıştırarak pişirin. Salçasını koyup 2 dakika karıştırarak kavurun. Biber ve domatesini katıp 2 dakika daha pişirin. Tuz ve et suyunu koyup bir taşım kaynatın. Fırını kısın. Tenceredeki malzemenin tümünü, fırına dayanıklı cam bir kaba aktarın. Kabi fırına sürüp, ağır ateşte, bir buçuk saat pişirin. Sıcak olarak servis edin.

