PASTIRMALI KURU FASULYE

Vedat Başaran

½ kg. kuru fasulye
200 gr. 4 dilim pastırma
4 adet acı biber
3 adet sivribiber
1 adet çarliston biber
3 adet domates
½ demet maydanoz / Süslemek için
8 adet arpacık soğan
2 diş sarmısak
100 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı acılı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre

Kuru fasulyeleri, bir gece önceden ıslayıp suda bekletin. Ertesi gün, akan suyun altında yıkayıp süzün. Bir tencereye koyun ve üstünü örtecek kadar su ekleyip, 20 - 25 dakika haşlayın. Sivri biberler ile çarliston biberlerin çekirdek yataklarını temizleyip, küçük küçük doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde kesin.
Arpacık soğanları, kök kısımlarını fazla derinden kesmeden soyun. 2 diş sarmısağı, ince ince kıyın. Haşlanan fasulyeleri, akan suyun altında yıkayıp suyunu süzün. Pastırmayı, ince dilimler halinde kesip üst üste koyun ve üçgen şeklinde küçük küçük doğrayın. Tereyağını, tencerede kızdırın. Sarmısakları, daha sonra da arpacık soğanları kavurun. Yeşil biberleri ilave edip, biraz kavurduktan sonra pastırmaları katıp, kavurmaya devam edin. Bir tatlı kaşığı biber salçası ilave edin. 2 dakika daha kavurun. Doğradığınız domateslerin yarısını katın. 2 dakika daha kavurduktan sonra 1 tatlı kaşığı tuz, 2 tatlı kaşığı pul biber ilave edin. 2 dakika karıştırarak kavurmayı sürdürün. 2 bardak su ilave edip, karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynayana kadar pişirin.
Tencerenin üstünde biriken köpükleri alın. Kalan domatesleri katıp, acı biberleri ilave edip karıştırın ve 2 dakika daha pişirin. Haşlanmış fasulyeleri, kapaklı bir güvece boşaltın. Hazırladığınız karışımı katıp, karıştırarak alt üst edin. Güvecin kapağını kapatıp, önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta kısmında 30 dakika pişirin. Pişen fasulyelerden, 1 kaşık alarak bir kabın içinde ezin. Sulu püre haline getirip, güvece katıp karıştırın. Güvecin kapağını kapatıp 5 dakika daha pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.04.2023

© lezzetler.com tarif no:116376 • adı:Pastırmalı Kuru Fasulye • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:15