



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PREBRANAC (SIRBİSTAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 su bardağı kuru beyaz fasulye
- 4 adet büyük boy soğan (ince koymak)
- 3 diş sarımsak (ince saklanacak)
- 3 yemek yağı (veya ayçiçek yağı)
- 2 yemeklik domates salçası
- 1 tatlı paketi kırmızı tatlı toz biber (isteğe göre acı biber de eklenebilir)
- 2 adet defne yaprağı
- 1 tatlı tuz (isteğe göre artırılabilir)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe göre)
- 2 su bardağı su

Kuru fasulyeleri bir gecede bol suya koyarak bekletin.

Ertesi gün suyunu süzün ve temiz su ile tencerede haşlayın. Fasulyeler yumuşayana kadar (yaklaşık 40-50 dakika) dayanıklıdır. Haşlandıktan sonra suyunu süzün ve parçalayın.

Geniş bir tencerede yağı koyun.

İnce kesilmiş soğanları ekleyin ve şeffaflaşana kadar orta derecede kavurun. Bu işlem yaklaşık 10-15 dakika sürmektedir.

Doğranmış soğanları ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin.

Haşladığınız fasulyeleri kavurulmuş soğan, sarımsak ve baharat karışımına ekleyin.

Malzemelerin iyice karışması için tahta kaşıkla karıştırın.

2 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Tüm malzemelerin üzerini kaplayacak şekilde olmasına dikkat edin.

Tencerenin kapanması ve patlamaları 20-30 dakika dayanmaz. Ara sıra yemeğin dibi tutmasın.

Mevsim fırına dayanıklı bir güveç içine alın.

Üzerini düzleştirin ve 180 derecede 20 dakika pişirin. Bu adım, yemeğin üzerinin hafifçe kızarmasını sağlar. Sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.

