



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIRDA ÇARIKLI FASULYE (TORTUM ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1,5 kg. kurutulmuş yeşil fasulye (yörede "çarıklı" olarak adlandırılmaktadır)
400 gr. kemikli ve yağlı et
4 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
2 su bardağı dövülmüş buğday
5 su bardağı ılık su

Bir tencerede tereyağı kızartılır ve üzerine ufak parçalar halinde doğranmış olan kuru soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra salça eklenerek hafif kavrulur.

Bir sonraki aşamada kuşbaşı şeklinde doğranmış olan etler tencereye katılır ve kavrulur. Etleri kavurma işlemini takiben çarikli fasulyeler eklenir ve yine bir süre kavrulur ve daha sonra buğday, ardından sırasıyla tuz, pul biber ve su katılır.

Kısa bir süre daha karıştırma işleminde bulunduktan sonra yemek ocaktaki ateşten alınarak tencereden güvece aktarılır ve tandırda yaklaşık 1 saat süre pişmeye bırakılır.

Not Yemeğin yanında halka şeklinde kesilmiş soğanların üzerine hafif limon, pul biber ve özellikle yöredeki dağlık alanlardan toplanmış olan reyhan eklenerek hazırlanan salata ile servis edilmesi önerilir. Yemeğin en önemli özelliği güveç kaptı ve tandırda pişirilmesidir. Bu nedenle pişirme işleminin ocakta ve tencerede pişirilmesi istenilen lezzete ulaşmayı engelleyebilir.

