

Adana Vardabit Paçası

Toplam 550 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 10/10

Adana vardabit paçası haşlanmış kuru fasulyeyi tahinli limonlu sos ve kızartma pide üstünde birleştiren doyurucu Çukurova tabağıdır.

Malzemeler

Fasulye için

- 2 su bardağı Kuru fasulye
- 6 su bardağı Su

Sos için

- 0.8 su bardağı Tahin
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Servis için

- 2 adet Tırnalı pide
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

- Kuru fasulyeyi 8 saat suda bekletin.
- Fasulyeyi süzüp taze suyla 40 ila 45 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Tahin, limon suyu, ezilmiş sarımsak, yoğurt, tuz ve sıcak fasulye suyunu çırpın.
- Pideleri küp doğrayıp tavada 5 dakika kızartın.
- Haşlanmış fasulyeyi tahinli sosla nazikçe karıştırın.
- Tereyağı pul biberle 1 dakika köpürtün.
- Pidelerin üstüne soslu fasulyeyi alıncı biberli tereyağı ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahin sosuna sıcak fasulye suyu eklemek sosu kesmeden akışkan hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz, pul biberli tereyağ ve limon dilimiyle 11 servis edin.

Alerjenler

Susam

Gluten

Süt