>Ø Artvin Puçuko

Toplam 580 dk | Haz1rl1k 30 dk · Pişirme 70 dk | 5 kişilik | Orta | ~414 kcal | Açl1k bar1 9/10

Puçuko, kurutulmuş fasulye parçalar1n1 soğan, salça, tereyağ1 ve baharatla ağ1r pişiren Artvin yöresi baklagil yemeğidir.

Malzemeler

- 250 gr Kurutulmuş taze fasulye
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşğ1 Tereyağ1
- 1 yemek kaşğ1 Domates salças1
- 1 tatl1 kaşğ1 Biber salças1
- 4 su bardağ1 S1cak su
- 1 çay kaşğ1 Pul biber
- 1 çay kaşğ1 Tuz
- 0.5 su bardağ1 Bulgur veya aşurelik buğday

Yap1ş1

1. Kurutulmuş fasulyeyi geceden bol suda bekletin.
2. Fasulyeyi süzüp 20 dakika haşlay1n.
3. Soğan1 tereyağ1nda 6 dakika yumuşat1n.
4. Salçalar1 ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Fasulye, s1cak su, pul biber ve tuzu tencereye kat1n.
6. Puçukoyu k1s1k ateşte 45 dakika yumuşayana kadar pişirin.
7. 10 dakika dinlendirip m1s1r ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurutulmuş fasulyeyi geceden 1slatmak hem tuzunu al1r hem pişmeyi k1salt1r.

SERVIS ÖNERISI

M1s1r ekmeği ve yoğurtla s1cak servis edin.

Alerjenler

Süt | Gluten