

# Çömlek Fasulyeli Tirit

Toplam 46 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Açlık bar 9/10

Konya usulü çömlek fasulyeli tirit, bayat ekmekleri et suyu ve fasulyeyle buluşturarak derin, doyurucu ve sofralı bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmek
- 1.5 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 3 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

- Pişmiş fasulyeyi et suyuyla çömlek veya kalın tencereye alın.
- Fasulyeyi et suyunda 8 dakika ısıtın.
- Bayat ekmeği iri parçalara ayırıp servis kabına yayın.
- Sıcak fasulyeli suyu ekmeğin üstüne gezdirin, kuru köşe kalmasını önleyin.
- Tiridi 5 dakika dinlendirip maydanoz ve pul biberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi ısılatmak tiridin diri kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına soğan salatası koyup tiridi sıcakana tabakta sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt