

Etlili Kuru Fasulye

Toplam 680 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 102 dk

6 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 9/10

Dana eti ve kuru fasulyenin salçalı sosla ağağı piştiği klasik tencere yemeği.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru fasulye
- 300 gr Dana eti
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 5 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

1. Kuru fasulyeyi bir gece suda bekletip süzün.
2. Dana eti ve soğan tencerede 10 dakika kavurun.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika daha kavurun.
4. Fasulye ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Kuru fasulyeyi 90 dakika kısık ateşte pişirin, fasulye diri kalmasını.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi gece 1 saat sıcak suyunu dökün; pişerken daha berrak ve dengeli kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı, turşu ve az soğan salatasıyla sofranızda servis edebilirsiniz.