

# Fabada Asturiana

Toplam 865 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 10/10

Asturias fabadası iri beyaz fasulye ve tütsülü etlerle yavaş pişen kışkık bir İspanyol tenceresidir.

## Malzemeler

- 500 gr Beyaz fasulye
- 250 gr Dana sucuk
- 250 gr Tütsülü et
- 0.5 çay kaşığı Safran

## Yapılış

1. Kuru fasulyeyi 8 saat soğuk suda bekletin.
2. Fasulyeyi dana sucuk ve tütsülü etle tencereye alın.
3. Safran ve soğuk suyu ekleyip köpüğünü alın.
4. Fabada'yı 3 saat kısık ateşte pişirin.
5. Etleri dilimleyip 10 dakika dinlendirin, fasulye suyu koyulaşsın.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kısık ateşte sarsmadan pişirin; taneler dağılmadan et suyunu içine çeker.

### SERVIS ÖNERİSİ

Derin çorba tabağında yumurtalı ekmek ve hafif turşuyla servis olun.