

Gigantes Plaki

Toplam 640 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Orta

~270 kcal

Açılış 18/10

Fırında pişen gigantes plaki, iri fasulyeyi domates ve zeytinyağıyla Ege usulü sakın bir ana yemeğe çevirir.

Malzemeler

- 500 gr İri kuru fasulye
- 400 ml Domates rendesi
- 2 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Fasulyeyi bir gece suda bekletin ve süzün.
2. Fasulyeyi temiz suyla 35 dakika haşlayın.
3. Soğan zeytinyağında 5 dakika çevirip domates rendesini ekleyin.
4. Fasulyeyi domatesli sosla fırında karıştırın.
5. Kabı dibine az sıcak su ekleyin, fasulye fırında durmasını sosu koruyun.
6. 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi haşlarken tamamen dağıtmayı fırında sosu çekerken formunu koruması gerekir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz ve az limon gezdirip servis edin.