

Kuru Fasulye

Toplam 605 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 68 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 18/10

Türk mutfağının bir sanesi, pilav ile mükemmel uyum.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru fasulye
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 4 su bardağı Sıcak su
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılış

1. Bir gece suda bekletin, ertesi gün süzüp yıkayın.
2. Soğan yağda 6 dakika pembeleşene kadar kavurun.
3. Salçaları ekleyip 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
4. Fasulye ve sıcak suyu tencereye alınsu seviyesi fasulyeyi 2 parmak geçsin.
5. Fasulyeyi 50 dakika kısık ateşte pişirin, kabuk atmaması için fokurdanmayın.
6. Tuz ve baharat son 10 dakikada ekleyin, fasulye sertleşmesin.
7. Tencereyi 10 dakika dinlendirip pırlıç pilavıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında bulgur pilavı ve turşu koyarak derin kasede verin; üzerine pul biber gezdirin.