

# Loubia

Toplam 650 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 75 dk

5 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açlık bar 8/10

Fas beyaz fasulye yemeği domatesli sos ve kimyonla kış sofralarında doyurucu bir tencere olur.

## Malzemeler

- 400 gr Kuru fasulye
- 300 ml Domates püresi
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Kimyon

## Yapılış

1. Kuru fasulyeyi akşamdan 1 slat püresi gün süzün.
2. Domates, sarımsak kimyon ve zeytinyağı tencereye alın.
3. Baharatlı domates tabanını 5 dakika pişirin.
4. Fasulye ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Loubia'yı 75 dakika kısık ateşte pişirin, fasulye kabuğu ayrılmaya başlamışta taşımaya bırakın.
6. 10 dakika dinlendirip ekmeğe veya pilavla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuru baklagili gece boyunca 11 kade bekletmek pişme süresini yarıya indirir, gaz yapma etkisini de azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten