

Selânik Fasulyeli Gigantes

Toplam 195 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 9/10

Yunan gigantes, iri kuru fasulyeyi domates, havuç, kereviz ve zeytinyağıyla pişirilerek yumuşak ve soslu bir meze yemeği yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı iri kuru fasulye
- 2 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Havuç
- 2 dal Kereviz sapı
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 120 gr Beyaz peynir
- 4 dilim Ekmek

Yapılışı

1. Fasulyeyi gecedan 1 saat önce 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Havuç ve kereviz sapını küçük doğrayın.
3. Domates püresi, zeytinyağı ve sebzeleri fasulyeyle karıştırın.
4. Fırın kabına alıp 180°C fırında 40 dakika pişirin.
5. Beyaz peynir ve ekmekle 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi ön haşlamak fırında kabuklarını sert kalmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz peynir ve ekmekle 11 servis edin.

Alerjenler

Kereviz

Süt

Gluten