

Lobio

Toplam 675 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 10/10

Lobio, k1rm fasulyeyi ceviz, kişniş, sar1msakçemen otu, sirke ve baharatlarla koyu Gürcü yahnesine dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağ K1rm fasulye
- 1 su bardağ Ceviz içi
- 2 adet Kuru soğan
- 4 diş Sar1msak
- 0.5 demet Kişniş
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı Çemen otu
- 1 çay kaşığı Kişniş tohumu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. K1rm fasulyeyi 8 saat suda bekletin.
2. Fasulyeyi suyla 75 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Kuru soğan zeytinyağındaki 8 dakika kavurun.
4. Ceviz içi, sar1msakçemen otu, kişniş tohumu, tuz ve karabiberi ezin.
5. Cevizli karışımı üzüm sirkesiyle açın.
6. Pişen fasulyenin üçte birini ezip tencereye geri katın.
7. Soğan ve cevizli sosu fasulyeye ekleyip 12 dakika pişirin.
8. Kişniş ve maydanozu karıştırıp lobioyu servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir k1smi yemek lobioyu un eklemeyden koyulaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, m1sıkmeği ve taze kişnişle s1cağa da 11se
servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş