

# Artvin Puçuko

Toplam 100 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 70 dk

5 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 9/10

Puçuko, kurutulmuş fasulye parçaları soğan, salça, tereyağ ve baharatla ağı pişiren Artvin yöresi baklagil yemeğidir.

## Malzemeler

- 250 gr Kurutulmuş taze fasulye
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 4 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kurutulmuş fasulyeyi gecedan bol suda bekletin.
2. Fasulyeyi süzüp 20 dakika haşlayın.
3. Soğan tereyağında 6 dakika yumuşatın.
4. Salçaları ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Fasulye, sıcak su, pul biber ve tuzu tencereye katın.
6. Puçukoyu kısık ateşte 45 dakika yumuşayana kadar pişirin.
7. 10 dakika dinlendirip mısır ekmeğiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kurutulmuş fasulyeyi gecedan 1 saat makem tuzunu alı hem pişmeyi kısaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt