

# Cassoulet

Toplam 195 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 10/10

Güney Fransa cassoulet, kuru fasulye, ördek ve sosisin uzun pişen doyurucu güvecidir.

## Malzemeler

- 500 gr Kuru fasulye
- 4 adet Ördek budu
- 300 gr Dana sosis
- 250 ml Domates püresi

## Yapılış

1. Ördek budu, sosis ve fasulyeyi ayrı kaplara ayrı ayrı toprak güveci tezgaha yerleştirin.
2. Kuru fasulyeyi bir gece suda bekletin, ertesi gün süzüp güvece ayırın.
3. Et, sosis ve fasulyeyi güvece alın.
4. Kısık ateşte 2,5 saat pişirin.
5. Cassoulet'yi çift katlı kabuğunu bozmadan toprak kaptan, kızartarak sunun.

### PÜF NOKTASI

Fasulye ve etleri güveçte uzun pişirin; yüzeyde derin bir kabuk oluşur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Güveçten çıkarıp sıcak servis edin.