

Çömlek Fasulyeli Tirit

Toplam 46 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~338 kcal

Açlık bar 9/10

Konya usulü çömlek fasulyeli tirit, bayat ekmekleri et suyu ve fasulyeyle buluşturarak derin, doyurucu ve sofralı bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmek
- 1.5 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 3 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Bayat ekmekleri küp doğrayıp servis kabının tabanına yayın.
- Et suyunu 1 saat kuru fasulyeyi içine ekleyip 8 dakika kaynatın.
- Karabiberi ekleyin, tereyağı 1 tavada eritip fasulyeye katın.
- Sıcak fasulyeli suyu ekmeklerin üzerine gezdirin, yumuşamalarını bekleyin.
- Tiriti hemen sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği servis öncesi 1 saat tiritin diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında soğan salatası koyup tiriti sıcak ana tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt