

Etlili Kuru Fasulye

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 9/10

Dana eti ve kuru fasulyenin salçalı sosla ağırlı piştiği klasik tencere yemeği.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru fasulye
- 300 gr Dana eti
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 5 su bardağı Sıcak su

Yapılışı

1. Kuru fasulyeyi bir gece suda bekletip süzün.
2. Dana etini tencerede 6-8 dakika mühürleyip soğan ekleyin.
3. Domates ve biber salçasını tencereye katıp 2 dakika kavurun.
4. Fasulyeleri ve sıcak suyu ekleyip yemeği kaynamaya bırakın.
5. Etlili kuru fasulyeyi kısık ateşte 75-90 dakika pişirin.
6. Yemeği 10 dakika dinlendirip fasulyeler dağılımı servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi gece 1 saat ılık suyunu dökün; pişerken daha berrak ve dengeli kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı, turşu ve az soğan salatasıyla öğle sofrasında servis olun.