

# Gigantes Plaki

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~270 kcal

Açılış 18/10

Fırında pişen gigantes plaki, iri fasulyeyi domates ve zeytinyağıyla Ege usulü sakın bir ana yemeğe çevirir.

## Malzemeler

- 500 gr İri kuru fasulye
- 400 ml Domates rendesi
- 2 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Fasulyeyi bir gece 1 saat 35 dakika haşlayın.
2. Soğan zeytinyağında çevirip domates rendesini ekleyin.
3. Fasulye ve sosu 190°C fırında 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi haşlarken tamamen dağıtmayı fırında sosu çekerken formunu koruması gerekir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz ve az limon gezdirip 11 servis edin.