

Kuru Fasulye

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açlık bar 8/10

Türk mutfağının bir sanesi, pilav ile mükemmel uyum.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuru fasulye
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 4 su bardağı Sıcak su
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı

1. Kuru fasulyeyi bir gece suda bekletin, ertesi gün süzüp durulayın.
2. Soğanı sıyağda kavurun, domates ve biber salçasını ekleyip kokutun.
3. Fasulyeleri tencereye alıp sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın.
4. Kuru fasulyeyi kısık ateşte yumuşayana kadar 45-60 dakika pişirin.
5. Tuz ve baharatları sonradan ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bulgur pilavı ve turşu koyarak derin kasede verin; üzerine pul biber gezdirin.