

# Selânik Fasulyeli Gigantes

Toplam 110 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 90 dk 6 kişilik Orta ~330 kcal

Yunan gigantes, iri kuru fasulyeyi domates, havuç, kereviz ve zeytinyağıyla pişirilerek yumuşak ve soslu bir meze yemeği yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı iri kuru fasulye
- 2 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Havuç
- 2 dal Kereviz sapı
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 120 gr Beyaz peynir
- 4 dilim Ekmek

## Yapılışı

1. Fasulyeyi gecedan 1 saat önce 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Havuç ve kereviz sapını küçük doğrayın.
3. Domates püresi, zeytinyağı ve sebzeleri fasulyeyle karıştırın.
4. Fırın kabına alıp 180°C fırında 40 dakika pişirin.
5. Beyaz peynir ve ekmekle 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi ön haşlamak fırında kabuklarını sert kalmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz peynir ve ekmekle 11 servis edin.

## Alerjenler

Kereviz

Süt

Gluten