

Lobio

Toplam 690 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 105 dk 6 kişilik Orta ~360 kcal Açılış 9/10

Lobio, k1rm fasulyeyi ceviz, soğan, sarımsak, kişniş ve utskho suneliyle koyu kıvamda pişiren Gürcü fasulye yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr K1rm fasulye
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 2 adet Kuru soğan
- 5 diş Sarımsak
- 0.5 demet Taze kişniş
- 1 yemek kaşığı Utskho suneli
- 2 adet Defne yaprağı
- 3 yemek kaşığı Yağ
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. K1rm fasulyeyi 8 saat bol suda bekletin.
2. Fasulyeyi süzüp defne yaprağıyla 30 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Soğanı yağda 8 dakika altın renk alana kadar kavurun.
4. Sarımsak, ceviz, utskho suneli, tuz ve pul biberi havanda ezin.
5. Fasulyenin bir kepçesini ezip tencereye geri katın.
6. Cevizli karışımı ve soğanı fasulyeye ekleyin.
7. Lobioyu 20 dakika kısık ateşte pişirin.
8. Taze kişnişle karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyenin bir kısmını tencerede ezmek yemeği un eklemeden koyulaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği, turşu ve taze kişnişle servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş