

Firinda Pastirmali Kuru Fasulye

Malzemeler

İki su bardağı kuru fasulye
Üç adet soğan
Bir çay bardağı mısır özü yağı
Bir çorba kaşığı domates salçası
Bir tatlı kaşığı biber salçası
Bir tatlı kaşığı nane
İki tane yeşil biber
100 Gr pastırma
Bir çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Yapılışı

Fasulyeleri akşamdan ıslatın, sabahleyin haşlayın süzünüz.
Soğanları yemeklik doğrayın, sıvı yağı tencerede kızdırın soğanlarını içine atın kavurun.
Üzerine domates salçası, biber salçası, küçük doğranmış yeşil biberleri ilave edin, bir iki kere çevirin, süzölmüş haşlanmış fasulyeleri ilave ediniz.
Üzerini ortecek kadar su koyun, fasulyeler yumuşayınca kadar kısık ateşte pisin.
Ocağın altından aldığınız tencereyi bir fırın kabına boşaltın, pastırmayı küçük küçük doğrayın, tereyağını eritin pastirmaları içine atıp kavurun, fasulyelerin üzerine dokup tuzunu serpip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pisin, nane ve karabiber ekleyip servis yapın. AFIYET OLSUN