

Pastirmali Kuru Fasulye

Malzemeler

1 kutu (540 ml konserve) kuru fasulye
7-8 dilim pastirma (2 veya 3'e bolunmus)
1-2 sivri biber veya 1 carliston (tohumu cikartilmis, dogranmis)
1 buyuk domates (kabuklari soyulmus, kucuk dogranmis)
2-3 taze soğan (dogranmis)
2 yemek kasigi ezilmis domates (konserve)
3 yemek kasigi tereyagi
1/4 + 1/2 kap sicak su
Karabiber ve tuz

Yapilisi

Kuru fasulye ve pastirma haric tum malzemeleri 1/4 kap sicak su ile 15-20 dakika kadar orta ateste kapagi kapali olarak pisirelim. Uzerine 1/2 kap sicak suyu ve fasulyeleri ilave edelim.

Yemegi, guvece veya firina dayanikli bir kaba gecirelim. Uzerini alüminyum folyo ile ortelim. Bicap ucu ile alüminyum folyonun uzerine 4-5 tane delik acalim.

Onceden isitilmis 450 F (230 derece) firinda, yaklasik bir saat pisirelim.

Bu arada orta boy bir tavanin icinde 1 yemek kasigi tereyagi ile pastirmaların her iki tarafini da pisirelim. Pastirmalari, pisen kuru fasulyenin uzerine dokelim.

AFİYET OLSUN