

Pastirmali Kuru Fasulye

Malzemeler

MALZEMELER:

350 gram ispir fasulyesi
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
Sıcak su
150 gram dilimlenmiş pastırma
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı paprika biber
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tepeleme biber salçası
1 tatlı kaşığı tepeleme domates salçası
2 adet defne yaprağı
Tuz, karabiber, kimyon, kısnis

Yapılışı

Kuru fasulyeyi gecedan ilik suda ıslatalım. Sabah suyunu degistirip haslayalım ve suzelim. Herkesin pisirme teknigi degisik. Ben az haslayıp, salcali olarak pisirme suresini uzun tutma taraftariyim. Bu sekilde suyunun daha oturakli oldugunu gozlemliyorum.

Guveci kisik atese koyup hafif ısalım. Zeytinyagini koyalım, zeytinyagi isininca kusbasi dogranmis soğanları ve ince dilimlenmis sarımsakları ekleyip 5 dakika kavuralım.

Pastirmaları bütün dilim olarak ekleyelim. 5 dakika daha kavurmaya devam edelim. Kabukları soyulmuş ve kusbasi dogranmis domatesleri ekleyelim. Domatesler yumusayınca salcalarla birlikte kavuralım.

Kuru fasulyeyi eklemeyden once masa ile pastirmaları cikaralım. Kuru fasulyeleri ve 350 gram sıcak suyu ekleyelim. Guvecin en ustune 4 cm eninde dogranmis biberleri, defne yapraklarını tuz, baharatları ve pastırma dilimlerini yerlestirelim.

Yemek kaynayınca guveci kucuk ocagin kisik atesine aktaralım. Fasulyeler cok yumusamadan atesi sondurelim (40 dakika sonra atesi sondurdum). Guvecin 15 dakika kadar kendi isisiyla pisecegini unutmayalım.