

Ispanaklı Kuru Fasulye Yemeği

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
- 300 g ıspanak
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz

Ön Hazırlık:

Ispanağı birkaç kez yıkayıp kum kalmadığını kontrol edin; iri doğrayıp iyice süzdürün. Soğanı küçük doğrayın, haşlanmış fasulyeyi süzüp durulayın. Ispanağın fazla suyunu süzdürmek yemeğin sosunun sulanmasını önler.

Servis Önerisi:

Ispanaklı fasulyeyi salçalı suyuyla birlikte sıcak servis edin; fasulyeleri ezmeden kaselere paylaştırın. Yanında ekmek sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Ispanak ve fasulyeyi hazırlayın:

- Ispanağı bol suyla yıkayıp iri doğrayın. Haşlanmış kuru fasulyeyi süzüp durulayın; soğanı küçük doğrayın.
- Ispanağı pişirmeden önce iyice süzdürün.

2. Salçalı tabanı hazırlayın:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Domates salçasını ve kimyonu ekleyip kısa süre kavurun.
- Salça kokusunu çıkarınca sıcak suyu ekleyip karıştırın.

Kiraz'in Mutfağı

3. Fasulyeleri pişirin:

- Fasulyeleri tencereye alıp kapağı kapalı şekilde 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Fasulyeler önceden haşlanmış olduğundan bu aşama yemeğin sosuyla lezzetlenmeleri içindir.

4. Ispanağı ekleyin:

- Ispanağı partiler halinde tencereye katın; her eklemede sönmesini bekleyin.
- Ispanak yumuşayıp sos kıvam alınca tuzunu kontrol edin; fasulyeleri ezmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fasulyeler sıcak ve yumuşak, ıspanaklar sönmüş ama dağılmamış olmalı. Sos malzemeleri hafifçe sarmalı; fazla sulu kaldıysa fasulyeleri ezmeden kapağı açık birkaç dakika pişirin.

Saklama:

Ispanaklı fasulyeyi pişirme suyuyla birlikte iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Kısık ateşte nazikçe karıştırın; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınana kadar yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Ispanağı fasulye tamamen ısındıktan sonra ekleyip yalnızca hacmi inene kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı