Lobio - Gürcü Fasulye Yemeği

Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 1 saat 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuru kırmızı fasulye, geceden ıslatılmış
- 1 büyük soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak
- ¾ su bardağı ceviz içi, iri dövülmüş
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş
- Yarım çay kaşığı çemen otu
- Yarım çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- Yarım demet taze kişniş veya maydanoz
- Tuz ve 1 defne yaprağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Ceviz. Ekmekle servis ederseniz gluten içerir.

Ön Hazırlık:

Fasulyeyi akşamdan bol soğuk suya koyun; pişirmeden önce bu suyu döküp fasulyeyi durulayın. Cevizi un gibi değil, ufak parçalı kalacak şekilde dövün. Taze kişnişi veya maydanozu ince kıyın.

Yapılışı:

1. Fasulyeyi haşlayın:

- Fasulyeyi üzerini 4-5 cm geçecek temiz su ve defne yaprağıyla tencereye alın. Kaynayınca köpüğü alın, ateşi kısın ve fasulye kabuğu patlamadan yumuşayana kadar pişirin.
- Su azalırsa sıcak su ekleyin. Fasulye yumuşayınca bir su bardağı haşlama suyunu ayırıp süzün.

2. Soğanı kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Sarımsağı, kişnişi, çemen otunu ve pul biberi ekleyip kokusu çıkana kadar kısa süre çevirin.

3. Fasulyeyi ezerek sosla birleştirin:

- Haşlanmış fasulyeyi ve ayırdığınız sudan yarım su bardağını soğanlı tencereye ekleyin. Tahta kaşıkla fasulyelerin yaklaşık üçte birini hafifçe ezin; bu, yemeği un eklemeden koyulaştırır.
- Cevizi ilave edip 10 dakika kısık ateşte pişirin. Gerekirse ayırdığınız sudan ekleyerek yoğun ama kaşıkla alınabilir kıvam sağlayın.

4. Ekşiliği ve otları ayarlayın:

- Sirkeyi ve kıyılmış taze otu ekleyin. Tuzunu kontrol edip ocaktan alın; tencereyi kapalı 5 dakika dinlendirin.

Servis Önerisi:

Lobioyu sıcak veya oda sıcaklığında, ekmek ve turşuyla servis edebilirsiniz. Üzerine ekstra ceviz ve taze kişniş serpmek geleneksel aromayı öne çıkarır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Soğudukça koyulaşır; ısıtırken az su ekleyin. Fasulyeyi geceden ıslatma süresi toplam pişirme süresine dahil değildir.

>> **İpucu:** Fasulyelerin bir bölümünü ezip cevizle birleştirmek Lobioya kendine özgü koyu kıvamı verir; tüm taneleri püre yapmayın.

Kiraz'ın Mutfağı