Çayeli kuru fasulye yemeği

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Kuru fasulye 5¾ su bardağı
500 g	Dana kuşbaşı
200 g	Soğan 1¾ adet
400 g	Tereyağı 2 su bardağı
200 g	Domates salçası 1 su bardağı
2 kg	Su 10 su bardağı
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuru fasulyeyi 10 saat ıslatıp süzün.
   10 sa
2. Fasulyeyi bir taşım (yaklaşık 5 dakika) kaynatıp köpüğünü alın. Kaynama sıvısını atıp fasulyeyi tekrar durulayın.
   5 dk
3. Kuşbaşı eti 5 dakika kaynatıp süzün.
   5 dk
4. İnce doğranmış soğan, tereyağı ve eti bir tencerede soğanlar pembeleşene kadar kavurun.
5. Domates salçasını ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırarak 10 dakika kavurun.
   10 dk
6. 2 litre su ekleyip 20 dakika pişirin.
   20 dk
7. Fasulyeyi sosa ekleyip bir taşım (yaklaşık 5 dakika) kaynatın. Gerekirse sıvıyı ayarlayın.
   5 dk
8. Tuzu ekleyin. Üzeri kapalı olarak 180 °C fırında 45 dakika pişirin. Fırını kapatıp yemeği kapalı şekilde 45 dakika dinlendirin.
   45 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 312 (Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/cayeli-kuru-fasulye-yemegi