

Kuru Fasulye

Zutaten:

- 500 g weiße Bohnen, getrocknet
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Butter oder Speiseöl
- 2- 3 Tomaten
- 1 TL salça (gewürztes Paprikamark) oder Tomatenmark
- 200 ml passierte Tomaten
- 1/2 TL pul biber (Chiliflocken)
- 1 Knoblauchzehe

Nach Belieben

- Sucuk (stark gewürzte Rinder-Rohwurst), klein geschnittenes Rindfleisch oder vegetarisch mit klein gewürfelten Paprika

Was ihr sonst noch braucht:

- 1 Schüssel
- 1 Topf
- evtl. eine Pfanne

Zubereitung:

Die Bohnen am Vorabend mit warmem Wasser zwei Finger breit bedecken und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Bohnen abschütten und gut durchspülen. In einem Topf mit Wasser aufkochen und ca. 1 Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen. Wenn sie außen weich und innen bissfest sind sie fertig. Ihr könnt sie erst mal bei Seite stellen. Die Tomaten häuten und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.

In 1 EL Butter oder Speiseöl die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Die Tomaten dazugeben. Salça oder Tomatenmark, Chiliflocken und die passierten Tomaten unterrühren. Dann die Bohnen dazugeben. Behutsam mischen und mit Wasser auffüllen, sodass die Masse bedeckt ist. Das Ganze langsam vor sich her köcheln lassen, ca. 30 min.

Wenn ihr Sucuk oder Rindfleischwürfel verwendet, bratet die Zutaten in einer Pfanne an und gebt sie am Schluss zu den Bohnen. Die gewürfelten Paprika könnt ihr ganz nach Geschmack roh lassen oder auch kurz in einer Pfanne anbraten. Dazu schmeckt Reis oder auch Fladenbrot.