



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN FASULYE

2.5 su bardağı kuru fasulye
2 soğan
3 diş sarımsak
3 sivri biber
100 gram sucuk
2 çorba kaşığı biber salçası
2 domates
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuru fasulyeleri akşamdan suya yatırıp sonra süzün ve yeni bir su koyup bir tencerede 15 dakika kaynatıp tekrar süzün. Daha sonra tencerede rendelenmiş soğanları tereyağında kavurup içine salça, rendelenmiş domates ekleyip 5 dakika kadar pişirin. İçine fasulyeleri de ekleyip suyunu verin. Çok su koymadan pişirirseniz lezzetli olur. Daha sonra bir güveç kabının içine aktarın. Üzerine sarımsakları, sucukları, irice doğranmış biberleri ekleyip kapağını kapatın ve tencereyi 180 derecedeki fırında 1 saat pişmeye bırakın.