



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEKTE KURU FASULYE

Malzemesi

1 kg. kuru fasulye

500 gr. koyun döşünden kuşbaşı et

1,5 kg. soğan

250 gr. yemeklik yağ

2 kaşık domates salçası

150 gr. sucuk-pastırma karışımı

Tuz

Karabiber

HAMUR İÇİN:

300 gr. un

100 gr. şeker

100 gr. süt

50 gr. yağ

1 yumurta

Tuz

Fasulyeleri akşamdan ıslatın. Üzerini 2-3 parmak örtecek kadar su koyarak haşlayın. Soğanları incecik kıyıp yağla birlikte sarartmadan öldürün. Üzerine yıkanmış eti ekleyip az suyla sarı pişmiş hale gelinceye kadar kaynatın. Tuz attıktan sonra sulandırılmış salça ekleyin.

Pastırma ve sucuğu doğrayın. Çömleğe, haşlama suyuyla fasulyeleri, pastırma ve sucuğu, tenceredeki et karışımını boşaltıp fırına koyun ve orta ısıda fasulyeleri hiç karıştırmadan üzeri kaymak tutuncaya kadar pişirin. Hamur malzemesiyle hamuru yoğurup, çömleğin üzerini bu hamurla kapatın. Yeniden fırına koyarak hamur kızarıp kabarıncaya kadar pişirin. Hamuru ile birlikte servis yapın.

Not: Bu tarif Atatürk'ün ahçısı George Usta'dan alınmıştır.

[ML® Zeytinyağlı Kuru Fasulye için tıklayın](#)