



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
250 gr kuşbaşı et
2 adet soğan
1 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatmadan yıkanır, düdüklüye konur. Üzerini 2 parmak geçecek kadar su konur. Kapak kapatılır. Fasulyenin cinsine göre, pımsı çıktıktan sonra 20-30 dakika pişirilir. Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine et konur, 10 dakika kavrulur. Sonra ince doğranmış biber ve sarımsak katılır. 5 dakika daha kavrulur. Salça ve tuz eklenir. Bir kaç tur çevrilir. Karışım düdüklüde haşlanmış olan fasulyeye ilave edilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır. 5 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır, sıcak servis edilir.