



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU FASULYE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Kuru Fasulye
350 gr Kuşbaşı Et
1,5 Çorba Kaşığı Salça
1 Adet Domates
1 Adet Kuru Soğan
3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
3-5 Adet Kurutulmuş Acı Biber
Sıcak Su
Karabiber
Tuz

Kuru fasulyeler bir gece önceden soğuk suda ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülüp yıkanır. Küp küp doğranmış soğan tencere içerisinde sıvıyağ ile hafif kavrulur etler ilave edilir ve rengi değişene kadar soğanla beraber kavrulur. Salça, rendelenmiş domates ve fasulyeler ilave edilip birkaç defa çevrildikten sonra, 1 - 1,5 litre kadar sıcak su eklenir. Kurutulmuş acı biberler ve baharatlar eklenir, kısık ateşte fasulyeler iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 50 dakika ila 1 saat arasında pişirilir.

Not: Büyük kazanlarda yapılan etli kuru fasulye, yörede düğün, sünnet, hacı uğurlaması ve mevlit yemeği olarak ikram edilir.

