



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

Malzeme:

1/2 kg kuru fasulye
250 gr. koyun eti (ufak doğranmış)
1 adet soğan
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
bir miktar tuz
bir miktar nane
1 su bardağı su

Hazırlanışı:

Akşamdan ıslatılmış fasulye suda 20 dakika kadar haşlanır ve süzölmeye bırakılır. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan bir kaşık margarinle pembeleşinceye kadar kavrulur buna et ilâve edilerek 5 dakika daha karıştırılır buna salça, süzölmüş fasulye ve su da konarak buharı çıktıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir. 20 dakika sonra kapak açılarak içine tuz, nane ilâve edilerek kapalı kapakla 10 dakika pişirilir. Ateş söndüröldükten sonra 15 dakika daha kapalı tutularak demlenmesi sağlanır.