



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

500 gr. kuru fasulye

2 adet soğan

250 gr. kuşbaşı et

2 çorba kaşığı yağ

Tuz

Bir kaşık salça

Fasulyeler yıkanarak 12 saat suda bırakılır Sudan çıkarılarak, bol su ile bir tencereye konur ve haşlanır Suyu süzülür. Bir tencerede yağ, doğranan soğan, et karıştırılarak hafif pişirilir, iki bardak suda domates salçası eritilir. Fasulyelerle beraber tenceredeki ete ilâve edilir. Hafif ateşte pişirilir. Arzu edilirse küçük bir adet kırmızı biber konur.