



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU FASULYE

Elif Korkmazel

500 gram kuzu kuşbaşı et
3 su bardağı kuru fasulye
1 kuru soğan
2 sivri biber
4 diş sarımsak
1 havuç
1 kırmızıbiber
1 çorba kaşığı salça
2 rendelenmiş domates
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, şeker

Kuru fasulyeleri akşamdan ıslatın. Pişireceğiniz zaman tencerede içine bir şey koymadan 35 dakika suda haşlayıp yumuşatın. Daha sonra süzün. Etleri tencereye alıp üzerine 2 bardak su ekleyip pişmeye bırakın. Bu arada havuçları soğanı ve közlenmiş kırmızıbiberi robottan geçirin. Üzerine ezilmiş sarımsak, sivri biber ve rendelenmiş domatesi ekleyip tüm bu karışımın içine haşlanmış fasulyeyi ilave edip karıştırın. Bir tek fasulye az pişmiş diğerleri çiğden karıştırdığınız bu malzemeleri bir güveç kabına alın ve üzerine baharatı, şeker, salçayı ekleyip üzerine tereyağı parçaları yerleştirin. Kapak olarak yağlı kağıtla sıkıca hava almayacak şekilde kapatıp 170 derecedeki fırında 1,5 - 2 saat pişmeye bırakın. İstenirse kısık ateşte ocak tada pişirebilirsiniz. Ama fırında çok lezzetli oluyor. Çıkartıp sıcak sıcak sade pilavla birlikte servis yapın.