



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KURU FASULYE (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

Yarım kilo kuru fasulye  
1.5 yemek kaşığı salça  
4-5 adet kuru biber  
1 büyük baş soğan  
100 gr. tereyağı  
Kırmızı toz biber  
Tuz

Daha çok Ovacık Fasulyesi olarak ün yapmış olan kuru fasulye, özellikle kış aylarında, yörede en çok pişirilen yemeklerin başında gelmektedir. Fasulyeler, bir gece önceden suda bekletilir. Suda bekletilen fasulyeler, tencereye konulmadan önce süzülüp güzelce yıkanır. Yörede fasulyeyi pişirmek için genellikle güveç kullanılır. Güvece önce yağ ve soğan konulup, pembeleşene kadar kavrulur. Ardından salça, biber ve tuz eklenir. Sonra da fasulye eklenir ve üzerini kapatacak kadar su ilave edilir. Güveç, odun ateşiyle yanan ocağın kenarına konularak içindeki fasulyenin yavaş yavaş pişmesi sağlanır. Genellikle bulgur pilavıyla birlikte servis edilir.

