



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI KURU FASULYE

- 2 su bardağı akşamdan ıslatılmış fasulye
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 6 su bardağı sıcak su
- 200 gram pastırma
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 adet kırmızı kuru biber acı

Kuru fasulyeleri akşamdan suya bırakın. Daha sonra tencerede tereyağını ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurun. İçine irice doğranmış biberleri, sarımsakları ve salçayı ekleyip karıştırın. 6 su bardağı kadar su üzerine ilave edip kaynamaya bırakın. Su kaynayınca üzerine kuru fasulyeleri ekleyip kapağını kapatıp 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Kısık ateşte uzun süre pişirilirse çok daha lezzetli olduğu için isterseniz fırında da pişirebilirsiniz. Servis yapmadan içine ince dilimlenmiş pastirmaları ekleyip 5 dakika daha pişirin. Servis tabağına aktararak sıcak ikram edin.

