



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KURU FASULYE

Malzemeler

400 gr kuru fasulye
2 Çorba kaşığı margarin
125 gr pastırma
250 gr soğan (2 iri soğan ince doğranmış)
250 gr domates
1 Adet iri yeşil dolmalık biber
5 Su bardağı tavuk ya da et suyu
1-2 Dal taze kekik (isteğe bağlı)
1 Adet kurutulmuş acı kırmızıbiber (isteğe bağlı)

Hazırlanışı

Margarini tavada eritin.

Yağ kızınca pastırmaları ilave edip yaklaşık 1 dakika altüst ederek sote edin.

Soğanı ilave edip, birkaç dakika daha sık sık karıştırarak soğan hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun.

Kabukları soyulup, küçük küpler halinde doğranmış domates, sap ve çekirdekleri temizlenip, iri küpler halinde doğranmış yeşil dolmalık biberi katın.

Arasına karıştırarak domates suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar 3-4 dakika daha pişirin.

Et suyunu ilave edin ve bir taşım daha kaynatın.

Kuru fasulyeleri bir gece önceden ayıklayıp, ıslatın.

Ertesi gün bir tencereye üzerini aşacak kadar soğuk su ilave ettikten sonra diriliğini kaybedinceye kadar yaklaşık 30 dakika haşlayın.

Haşlanmış fasulyeleri süzdürüp bir tencereye aktarın.

Üzerine pastırmalı domatesli harcı ekleyin.

Dilerseniz kurutulmuş acı kırmızı biber ya da 1-2 dal taze kekik ilave edip, ağır ateşte fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar yaklaşık 1,5 saat pişirin.

Arada gerekiyorsa sıcak tavuksuyu ya da etsuyu ilave edin.

Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın.

Taze kekik ve kurutulmuş acı kırmızı biberi çıkartıp, atın.

Pastırmalı kuru fasulyeyi önceden ısıtılmış tabaklarda sıcak olarak servis yapın.

[ML® Pastırmalı Kuru Fasulye için tıklayın](#)