



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KURU FASULYE

MALZEME:

500 gram kuru fasulye

500 gram pastama

4 kaşık yağ

5 adet soğan

5 adet domates

tuz

HAZIRLANIŞI:

Bir gece evvel suya konan fasulyeler ertesi gün pişirileceği zaman sudan çıkarılır. Bir tencereye konup, altı bardak su ile ateşe oturtulur ve haşlanır. Bu su da dökülür haşlanmış fasulyeler bir kenara ayrılır Başka bir tencere içine yağ konur eridiği zaman soğan rendelenip içine ilave edilir pembe renk alana Kadar kavrulur. Sonra kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış domatesler de çok küçük parçalara ayrılır ve tencereye atılıp beş dakika kavrulur. Haşlanmış fasulye bırakıldığı yerden alınır ve beş bardak su ve biraz tuzla birlikte tencereye konur. Fasulyeler yumuşamaya başlayınca yağlıca pastirmalar ortasından ikiye ayrılır ve pişmekte olan fasulyenin içine konur. On dakika beraber kaynadıktan sonra bir büyük tabağa alınıp sofraya çıkarılır.