



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ KURU BARBUNYA FASULYESİ

Yarım kilo kuru barbunya fasulyesi

250 gr. koyun kuşbaşı

2 çorba kaşığı margarin

2 baş soğan

1 kaşık salça

Aksamdan taşı ayıklanarak bol suda kabarması için fasulyeleri ıslatınız. Bu şekilde sabaha kadar bırakınız. Sabahleyin suyunu süzüp temiz suyla iyice yıkadıktan sonra yine aynı tencereye fasulyeleri ve suyu koyarak biraz da tuz ilâve edip 15-20 dakika haşlayınız. Bu şekilde haşlanan fasulyeler kahverengi bir su bırakacaktır. Haşlandıktan sonra fasulyeleri bir süzgeçe koyarak sularını iyice süzünüz.

Pişireceğiniz tencereye soğanları yemek soğanı şeklinde doğrayıp üzerine yağı da ilâve ederek soğanları biraz kavurunuz. Etlere de yıkadıktan sonra soğanlara ilâve edip salçasını da koyduktan sonra kendi sularıyla biraz pişiriniz. Sonra üzerlerine fasulyeleri tuzunu yeteri kadar suyunu da ilâve edip tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte pişinceye kadar kaynatınız.

Not: Domates mevsimi ise domatesle ve birkaç sivri biberle pişirilirse daha değişik bir lezzeti ve görüntüsü olur.