



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE ETLİ KURU FASULYE

Yarım kilo kuru fasulye
Yarım kilo kaburga tarafından kemikli kuzu eti
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz

Fasulyeler akşamdan suya ıslatılır.

Ertesi gün fasulyeler pişinceye kadar haşlanır.

Bir güvecin içinde etler sıvıyağda pişinceye kadar çevrilir. Kemikli et pişince salça ilave edilerek 5 dakika kadar pişirilmeye devam edilir.

Ateş biraz kısılarak haşlama suyunu süzdüğümüz kuru fasulyeler ilave edilir ve üzerini örtecek kadar ılık su konulup pişmeye bırakılır.

Pişmesine yakın tuz ilave edilir.

