



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ETLİ KURU FASULYE

Yarım kilo kuşbaşı et
Yarım kilo fasulye
2 adet domates
3 adet çarliston biber
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet soğan

Et 10 dakika kadar suda bekletilir ve bir kevgire alınarak süzülür. Diğer tarafta güvecin içinde ince doğranmış soğan, halka halka doğranmış sivri biber yağda hafifçe çevrilir. Et ve rendelenmiş domates ilave edilerek kuvvetlice bir ateşte 5 dakika kadar çevrilmeye devam edilir. Daha sonra bol suda 20 dakika kadar haşlayıp suyunu süzdüğümüz fasulyeler ilave edilir ve üzerini örtecek kadar ılık su konulup pişmeye bırakılır. Pişmesine yakın arzu edildiği kadar tuz ilave edilir. Yemeğin pişme süresi 1 saat ila 1,5 saat arasında değişir. Bu süre zarfında suyu kontrol edilmeli, eğer yemek suyunu çekerse üzerine ılık su ilave edilmelidir.

Öneri: Bu yemeğe piştikten sonra arzuya göre kuru nane, taze nane ilave edilebilir ve her türlü turşuyla yenmesi tavsiye olunur.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 02.06.2018

