



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı salça
Tuz
Üzerine:
2 adet domates

Kuru fasulyeyi gecedan ıslatıp, ertesi gün bol suda 15 dakika haşlayalım. Üzerine 1 su bardağı soğuk su ekleyelim. Ocağı kapatarak 3-4 saat bekletelim. Bir tencerede sıvıyağını koyalım. 1 adet soğanı incecik doğrayarak, tencerede 5 dakika kavuralım. Biberleri halka doğrayıp, yağa ekleyelim. Salçayı da katalım. Bir-iki çevirip, 4-5 su bardağı su koyarak bir taşım daha kaynatalım. Kaynadıktan sonra, fasulyeyi güveç kaplarına koyalım. Domatesleri yuvarlak dilimleyip, güveçlerin üzerine koyalım. Orta ısıllı fırında, fasulyeler iyice yumuşayana kadar pişirelim. Sıcak olarak servis yapalım.



Fotoğraf "uçan şef" tarafından gönderildi. 26.02.2019