



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KURU FASULYE

2,5 su bardağı kuru fasulye
2 soğan
300 gram kemik
3 diş sarımsak
4 sivri biber
2 çorba kaşığı biber salçası
2 domates
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuru fasulyeleri bir tencerede 15 dakika kaynatıp süzün. Daha sonra tencereye kemik ya da kemiki bir parça et koyup kavurun. Üzerine rendelenmiş soğanları tereyağını ilave ederek karıştırmaya devam edin. İçine salça, rendelenmiş domates ekleyip 5 dakika kadar pişirin. İçine fasulyeleri de katıp suyunu verin. Çok su koymadan pişirirseniz lezzetli olur. Daha sonra bir güveç kabının içine aktarın. Üzerine sarımsakları, irice doğranmış biberleri ekleyip kapağını kapatın ve tencereyi 180 derecedeki fırında 1 saat pişmeye bırakın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2022