



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE PASTIRMALI KURUFASULYE

THY Skylife

Malzemesi (4-6 kişilik):

300 g kurufasulye

150 g pastırma

2 çorba kaşığı tereyağ

1 büyük soğan

3 diş sarımsak

2 domates

1 sivribiber

1 çorba kaşığı domates salçası

2 çay kaşığı kırmızı pulbiber

Tuz, nane, su

Hazırlanışı:

Kurufasulyeyi akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip haşlayın ve süzün. Pastirmaları dilimleyin. Soğan ve sarımsağı temizleyip kıyın. Domates ve sivribiberi küçük küçük doğrayın. Bir tavada tereyağını eritin. Soğan, sarımsak ve sivribiberi ekleyip kavurun. Domatesi ve 1 kaşık suyla ezdiğiniz salçayı ilave edip 5 dakika pişirin. Malzemeyi güvece alın. Kurufasulye, biraz su, tuz, pulbiber ve sarımsağı ekleyin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında pişirin. Güveci fırından alıp pastirmayı ekleyin. Kabı tekrar fırına verip 10 dakika daha pişirin. Üzerine nane serpererek sıcak olarak servis yapın.

[ML® İnegöl Usulü Kuru Fasulye için tıklayın](#)