



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SUCUKLU KURUFASULYE

2 su bardağı kurufasulye

Yarım kantal sucuk

1 adet kuru soğan

1 orba kaşığı salça

1 ay bardağı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 orba kaşığı tereyağı

Kurufasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Tencerede ince kıyılmış soğan ve sıvıyağ kavrulur. Sala katılır. Birkaç dakika sonra yarım daire şeklinde doğranmış sucuk katılır. Kurufasulye, su ve tuz da eklendikten sonra tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika kaynatılır ateşten alınır. Buharı inince kapak açılır ve kurufasulye toprak bir kaba aktarılır. Üzerine tereyağı bırakılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

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

[ML® Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi için tıklayın](#)