



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TAVUKLU KURU FASULYE

2 adet tavuk Göğsü eti
2 su bardağı kuru fasulye
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
3 adet domates
2 adet yeşil biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı salça
1 litre sıcak su

Bir gece önceden fasulyeleri yıkayıp, üzerine 3 parmak geçinceye kadar su koyarak ıslatın. Ertesi gün suyu süzüp, tekrar su koyun ve 20 dakika haşlayarak, süzün. Bir tencerede margarini eritin, küp küp doğradığınız soğanları ve domatesleri katın. Kuşbaşı doğradığınız tavuk etlerini de ekleyerek salça ile soteleyin. Süzdüğünüz fasulyeleri ekleyerek birbirleri bütün olarak karıştırın. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su koyun. 15 dakika kaynatıp, güvece alın. Tuzunu ve karabiberini ve kimyonu ekleyin. 200 derece ısıttığınız fırında 50 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.