



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE ZEYTİNYAĞLI KURU FASULYE

<https://www.kristalyaglari.com>

2 su bardağı kuru fasulye  
250 g kuzu eti  
1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı  
1 adet kuru soğan  
1 kaşık salça  
Tuz  
Karabiber

Önceden ıslatılmış olan kuru fasulyenin suyu değiştirilir ve haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür. Güvece küçük doğranmış kuzu etine biraz su ilave edilerek suyunu çekmesi beklenir, suyunu çektikten sonra zeytinyağı ve soğan ilave edilerek kavrulur, süzölmüş olan kuru fasulye'nin içine salça ve sıcak su dökölür. Kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir Tuz ve pul biber ilave edildikten sonra servis yapılır.

