



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYE MUSAKKA

1/2 kg kuru fasulye  
2 adet büyük kuru soğan  
1/2 kg kıyma  
3 adet çarliston biber  
1 demet maydanoz ince kıyılmış  
2 su bardağı süzme yoğurt  
100 gr dolmalık fıstık  
50 gr kuş üzümü  
4 çorba kaşığı margarin veya tereyağı (60 gr)  
Kırmızı pul biber  
Tuz

Fasulyeyi bir gece önceden, sıcak suda ıslatın. Tuzlu suda haşlayıp, süzün.

Soğanları ince ince kıyın. 2 çorba kaşığı tereyağını bir tavada eritin ve soğanları, çok öldürmeden kavurup, bir kenara ayırın.

Kıymayı, 1 çorba kaşığı tereyağı ile birlikte, iyice pişene kadar kavurun. Ateşten almaya 1-2 dk kala ince kıyılmış maydanozları ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Yine küçük bir tavada dolmalık fıstıkları pembeleşene kadar kavurun.

Büyük bir tencerede geri kalan 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Tencereye sırasıyla; önce kavrulmuş soğanları, sonra haşlanmış fasulyeleri, domatesleri, kavrulmuş kıymayı, hafif kavrulmuş dolmalık fıstık ve ayıklanmış kuş üzümünü serin. Kısık ateşte 40 dk kadar, 2+1/2 su bardağı su ilave ederek, tencerenin ağzı kapalı olarak, pişirin. Kırmızı pul biberle lezzetlendirin.

Süzme yoğurdu, dövülmüş sarımsakla birlikte blenderde çırpın.

Yemeğinizi servis tabağına veya tabaklara aldıktan sonra, sarımsaklı yoğurdu üzerine dökün.

Arzu ederseniz, yağı kırmızı biberle kızdırıp, yemeğinizin üzerinde gezdirin.