



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ SOSİS

500 gr kuru fasulye (1 gece suda bırakılıp, süzölmüş)
6 su bardağı su
2 çorba kaşığı zeytinyağ
750 gr sosıs
2 diş sarımsak (dövölmüş)
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 orta boy dolmalık yeşil biber (çekirdekleri çıkarılarak ince doğranmış)
500 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
1 tatlı kaşığı kuru adaçayı
1 çorba kaşığı domates salçı
2 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Büyükçe bir tencereye kuru fasulye ile 5 su bardağı su koy orta ateşte arasıra karıştırarak kaynatınız.

Kaynayınca ateşi kısıp 45 dakika, fasulyeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, fasulyeleri bir süzgeçten süzerek (haşlanma suyunu atınız) bir kenarda bekletiniz.

Büyük bir tencerede zeytinyağını orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca sosisleri koyup, sık sık çevirerek 6-7 dakika, renkleri hafif kahverengileşene kadar pişiriniz. Sosisleri delikli kepçe ile tabağa çıkarak, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Tenceredeki yağın 2 çorba kaşığından fazlasını döküp, ateşi orta sıcaklığa getiriniz. Sarımsak, soğan ve dolmalık yeşil biberi ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar saydamlaşınca kadar kızartınız.

(Soğanların kavrulmamasına dikkat ediniz.) Domatesleri ve kalan 1 su bardağı suyu karışımı sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, 3 dakika pişiriniz. Adaçayı, domates salçası, şeker, tuz ve biberi ekleyiniz.

Haşlanmış kuru fasulyeleri ve sosisleri katıp, ateşi iyice kısınız. Tencerenin kapağını örterek 1 saat, sosisler iyice pişene ve karışım oldukça koyulaşana kadar arasıra karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, yemeğinizi bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.