



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ YAHNİ

1 kg koyun eti
5 yemek kaşığı sana klasik
250 gr kurufasulye
40 adet arpacık soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet kırmızı dolmalık biber
Tuz

Kuru fasulyeyi bir gece evvel suda bekletin. Tencereye margarinle eti koyun. Et hafifçe kızarana kadar kavurun. Arpacık soğanları ayıklayıp tencereye ekleyin. Biraz daha kavurun. Suda eritilmiş salça, 2 su bardağı su, 8 parçaya bōldüğünüz kırmızı dolmalık biber ve ıslatılmış kuru fasulyeyle tuzu tencereye ilave edin. Kapağını kapatın. Hızlı ateşte 1 saat pişirin. Sıcak servis yapın.