



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKEDONYA USULÜ KURU FASULYE

500 gr (2+1 2 su bardağı) kuru fasulye (bir gece suda bırakılmış)

1 tatlı kaşığı kuru nane (istenirse)

75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı kırmızı biber

50 gr sucuk (ince dilimlenmiş)

Orta boy bir tencereye fasulyeleri koyunuz. Üstlerini 5 cm şacak kadar su doldurup orta ateşte 1 saat, fasulyeler rengini değiştirene kadar haşlayınız.

Tencereyi ateşten indirip kevgirde fasulyelerin suyunu süzünüz. Tencereyi yıkadıktan sonra suyu süzölmüş fasulyeleri tencereye koyunuz. Fasulyelerin üstünü 1 cm aşacak kadar su koyunuz.

Tuzu ekleyip, tencereyi hafif ateşte 45 dakika, fasulyenin suyu azalana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indiriniz.

Küçük bir tavada yağı eritiniz. Önce kırmızıbiberi, sonra sucuk dilimlerini tavaya atıp karıştırınız. Karışımı fasulyenin üstüne döküp kaşıkla hafifçe dağılmasını sağladıktan sonra, üstüne nane serpip servis ediniz.

Not: Fasulyelerin ikinci kaynaması sırasında, istenirse çarliston biberi ve domates de eklenebilir. Yemeğin pişme süresi, kurufasulyenin cinsim bağı olduğundan, tencereyi ateşten indirmeden önce fasulyelerin pişip pişmediğini kontrol etmek gerekir.